TRANSTHERM® CAVES

Mode d'emploi - Armoires à vins
Manual - Wine cabinets
Gebrauchsanweisung - Weinklimaschränke
Modo de empleo - Armarios para vinos

Mas 1T

Manoir

Ermitage

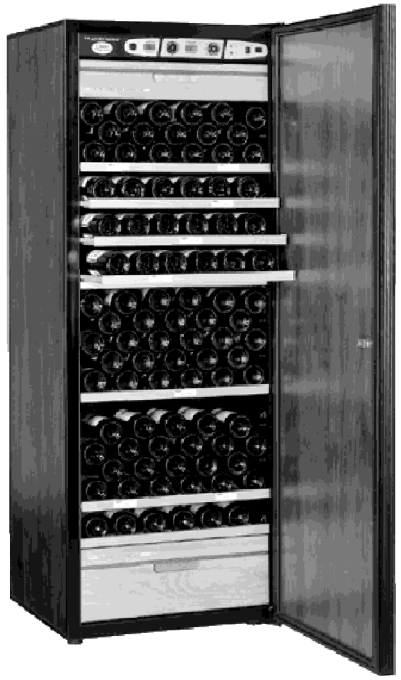
Cottage

Castel

Mas MT

Cellier

Réserve



FR GB D SP

Avertissement

Les informations contenues dans ce document sont sujettes à modifications sans préavis.

TRANSTHERM n'offre aucune garantie sur cet appareil lorsqu'il est utilisé pour un usage particulier autre que celui pour lequel il a été prévu.
TRANSTHERM ne pourra être tenu pour responsable des erreurs contenues dans le présent manuel, ni de tout dommage lié ou consécutif à la fourniture, la performance ou l'utilisation de cet appareil.

Ce document contient des informations originales, protégées par copyright. Tous droits sont réservés. La photocopie, la reproduction ou la traduction totale ou partielle de ce document sont formellement interdites, sans le consentement préalable et écrit de TRANSTHERM.

Table des matières

1 - Descriptif de votre armoire à vins .....P 3

2 - Les différents modèles d'armoires TRANSTHERM .....P 4

3 - Installation de votre armoire à vins .....P 5

4 - Conseils d'aménagement et de chargement .....P 6-7

5 - Mise en service .....P 8

6 - Réglages de températures.....P 9-14
- Modèles à 1 température.....P 9
- Modèles à 3 températures .....P 9-10-11
- Modèles multi-températures .....P 12
- Tous modèles.....P 13
- Températures de service des vins .....P 14

7 - Entretien courant de votre armoire à vins .....P 15

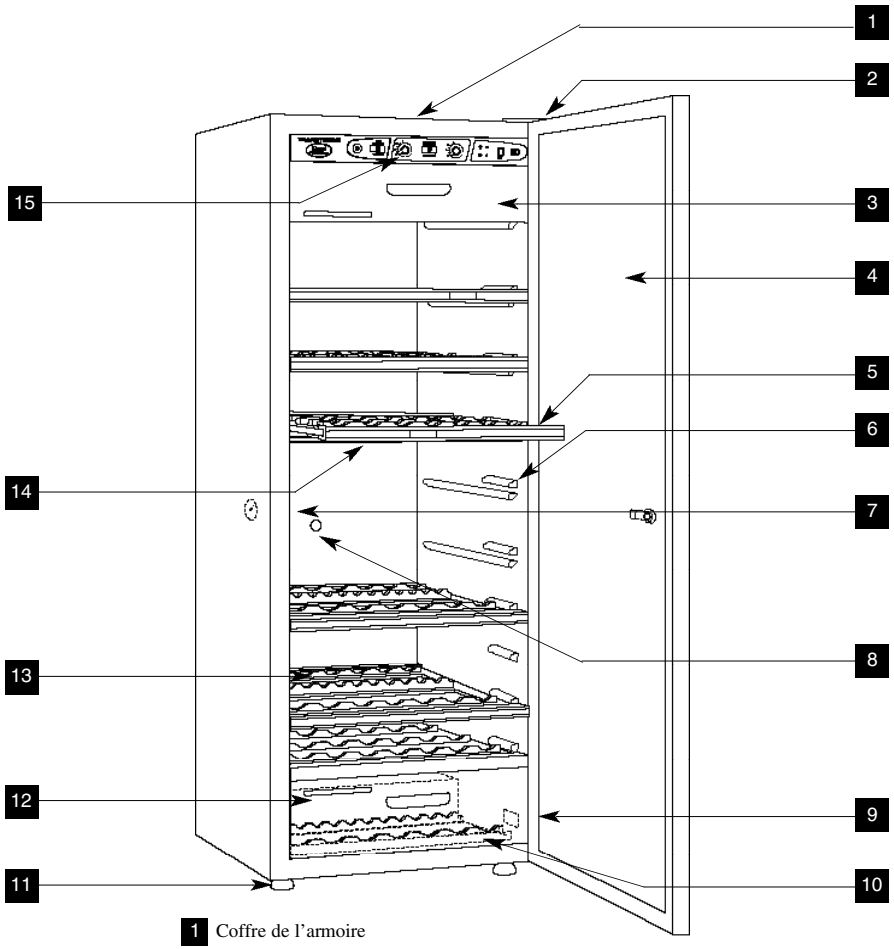
8 - Notions importantes sur le vin .....P 16

9 - Anomalies de fonctionnement.....P 17-18

10 - Spécifications.....P 19

TRANSTHERM
24 rue Francis de Pressensé - 69628 Villeurbanne cedex - France

Descriptif de votre armoire à vins



1 Coffre de l'armoire
2 Charnière
3 Compartiment de chambrage (modèles à 3 températures)
4 Porte
5 Clayette coulissante (12 empreintes)
6 Glissière de clayette
7 Hygromètre (sur les modèles à 1 température uniquement)
8 Orifice de la pompe thermodynamique
9 Etiquette signalétique
10 Demi-clayette (modèles à 1 et multi-températures uniquement)
11 Pied réglable (4)
12 Compartiment de rafraîchissement (modèles à 3 températures)
13 Clayette de stockage
14 Raidisseur (grands modèles uniquement)
15 Bandeau de réglage et de contrôle

FR

Les différents modèles d'armoires TRANSTHERM

Pour mieux s'adapter aux différents besoins et usages, il existe 3 types d'armoires à vins TRANSTHERM. Ces armoires disposent de caractéristiques et de spécifications différentes.

Les armoires de Vieillissement à 1 température :

MAS - MANOIR - ERMITAGE

Destinées au stockage et au vieillissement de tous les vins, ces armoires reproduisent les conditions exactes d'une cave naturelle (une seule température constante), et ce quelle que soit la température extérieure (comprise entre 0 et 35°C).

Les armoires de Dégustation à 3 températures :

COTTAGE - CASTEL

Ces armoires disposent, en plus d'une zone centrale de vieillissement (1 température) de 2 compartiments spécifiques destinés au chambrage (compartiment supérieur) et au rafraîchissement (compartiment inférieur) de quelques bouteilles.

Les armoires de Service multi-températures :

MAS - CELLIER - RÉSERVE

Également appelées "Caves de Jour", ces armoires sont destinées, non pas au vieillissement, mais à la mise à température de service des vins. Leur conception est en effet faite de telle sorte que l'on puisse obtenir 10 zones de températures étagées au sein de la même armoire (pour les grands modèles).

important

Comment identifier le modèle de votre armoire ?

Reportez-vous à l'étiquette signalétique qui se trouve en bas sur la paroi intérieure droite de votre appareil (voir page 3 n°9).

Installation de votre armoire à vins

Assurez-vous lors du déballage de votre armoire, que celle-ci ne présente aucune trace de choc ou de déformation, ni aucun défaut d'aspect.

Enlevez avec précaution, toutes les protections et adhésifs de l'emballage de votre armoire à vins.

Ouvrez la porte et vérifiez l'intégrité des différents éléments.

Dégagez le câble d'alimentation électrique.

Amenez votre armoire jusqu'à son emplacement définitif.

Recommandation

L'emplacement que vous choisirez pour votre armoire devra :
- être dégagé et bien ventilé (pas de placard fermé par exemple),
- permettre d'avoir un espace minimum de 10 cm entre le mur et l'arrière de l'armoire,
- être éloigné d'une source de chaleur,
- ne pas être trop humide (lingerie, buanderie, salle de bains...),
- avoir un sol stable et plan,
- disposer d'une alimentation électrique standard accessible (prise standard aux normes du pays, reliée à la terre avec disjoncteur différentiel),
- L'utilisation d'une rallonge ou d'une multi-prises est à proscrire.

important

Afin de permettre une mise à niveau facile, votre armoire est équipée de 4 pieds réglables. Cependant, nous vous recommandons de visser à fond les deux pieds situés à l'arrière de l'appareil et d'effectuer le réglage uniquement à l'aide des deux pieds situés à l'avant de l'appareil.
Assurez-vous de la mise à niveau finale de votre armoire (l'utilisation d'un niveau à bulle est recommandée).

important

ATTENDEZ 48 HEURES AVANT DE BRANCHER VOTRE APPAREIL

Pour tout déplacement de votre armoire, ne pas l'incliner de plus de 45°, et toujours sur la face latérale, côté sortie du cordon électrique.

Conseils d'aménagement et de chargement

Votre armoire à vins peut être équipée de plusieurs types de clayettes :

Clayette de stockage

Destinée au stockage des bouteilles par empilage, cette clayette possède 11 empreintes.

Pour installer des bouteilles sur une clayette de stockage, procédez comme suit :

- Vérifiez que votre clayette ne touche pas la paroi arrière.
- Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de la bouteille en butée arrière et veillez à ce que le goulot de chaque bouteille soit bien positionné dans un créneau.
- Continuez par la rangée de devant, en mettant les bouteilles en sens inverse.
- Continuez le rangement en empilant les bouteilles et en prenant garde qu'aucune bouteille ne touche la paroi du fond.

Une clayette de stockage peut supporter au maximum 7 rangées de 11 bouteilles, soit 77 bouteilles bordelaises "Tradition" (100 kg).

important

Ne jamais tirer une clayette de stockage, au risque de faire tomber les bouteilles.

Clayette coulissante

Destinée au stockage d'une seule rangée de bouteilles, cette clayette possède 12 empreintes (rangement de 12 bouteilles bordelaises "Tradition" maximum).

Pour installer des bouteilles sur une clayette coulissante, procédez comme suit :

- Tirez les clayettes en butée vers vous.
- Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de la bouteille en butée arrière.
- Continuez par la rangée de devant, en mettant les bouteilles en sens inverse.
- N'installez jamais plus d'une rangée de bouteilles sur une clayette coulissante.
- Dans le cas d'un aménagement mixte (stockage/coulissante), disposez vos clayettes coulissantes en partie centrale de votre armoire.

important

Ne jamais tirer plus d'une clayette coulissante chargée à la fois.

Kit de présentation

Destiné à la fois au stockage et à la présentation des bouteilles, ce kit est composé de :

- 1 clayette coulissante (12 empreintes),
- 1/2 clayette (6 empreintes).

Pour installer des bouteilles sur un kit de présentation, procédez comme suit :

- Vérifiez que les clayettes ne touchent pas la paroi arrière.

Sur la 1/2 clayette :

- Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte, culot de la bouteille en butée arrière (6 bouteilles bordelaises "Tradition").
- Continuez le rangement en empilant les bouteilles (5 + 6 + 5 = 16 bouteilles bordelaises "Tradition") et en prenant garde qu'aucune bouteille ne touche la paroi du fond.

Capacité maximum sur la 1/2 clayette : 22 bouteilles bordelaises "Tradition".

Sur la clayette coulissante :

- Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de la bouteille en butée arrière (6 bouteilles bordelaises "Tradition").
- Pour présenter vos bouteilles, disposez-les en position verticale sur le devant de la clayette.

Capacité maximum sur la clayette coulissante : 12 bouteilles bordelaises "Tradition".

Le kit de présentation a une capacité maximum de 34 bouteilles bordelaises "Tradition".

important

Ne jamais tirer la clayette coulissante ou la demi-clayette lorsqu'elles servent au kit de présentation. Toutes les bouteilles risqueraient de tomber.

D'une façon générale, ne jamais tirer une clayette, lorsque plusieurs rangées de bouteilles sont empilées dessus ou lorsque des bouteilles sont en position présentation (verticale).

Recommandation

Il est à noter que si le nombre de bouteilles dont vous disposez ne suffit pas à remplir votre armoire à vins, il est préférable de répartir votre chargement sur toutes les clayettes à votre disposition, et d'éviter les chargements du type "tout en haut" ou "tout en bas".

Astuce

Les clayettes sont munies d'un porte-étiquettes, prévu pour recevoir des étiquettes (planches à découper, livrées avec votre armoire) vous permettant de visualiser d'un seul coup d'oeil la position de vos crus préférés.

important

Ne jamais enlever le raidisseur équipant votre armoire (grands modèles uniquement cf. page 3-N°14) et ne jamais manoeuvrer cette pièce alors que votre armoire est chargée.

Mise en service

- **Après avoir attendu 48H00, raccordez votre armoire au secteur**, après avoir vérifié que votre prise était bien alimentée (vérifiez la présence des fusibles et leurs ampérages, disjoncteur en état, branchez au besoin un autre appareil électrique pour vérifier l'alimentation).

- Une fois votre appareil relié au secteur, assurez-vous que l'interrupteur marche-arrêt, situé à l'extrême droite du bandeau de contrôle de votre armoire, est bien sur la position "marche" ( ).

- Au moment du branchement de votre armoire à vins, si l'interrupteur est bien sur la position "marche" (voir schéma ci-dessus) et que la température demandée est inférieure à la température ambiante, le témoin vert de fonctionnement du circuit froid s'allume (sauf si votre armoire est un modèle à 1 température et qu'elle est placée dans un local dont la température est proche de 12°C). Le thermomètre s'initialise et affiche la valeur de température.

important

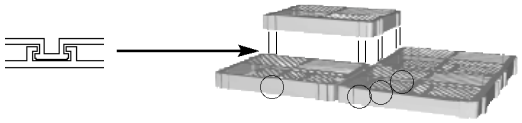
En cas d'anomalie, reportez-vous aux pages 17 et 18.

L'hygrométrie pour les armoires à 1 température

(Références MA1XP, MA1XM, ER1XG pour l'Asie et l'Australie uniquement)

<u>Installation des cassettes de Pouzzolane</u> (pierres de lave) :

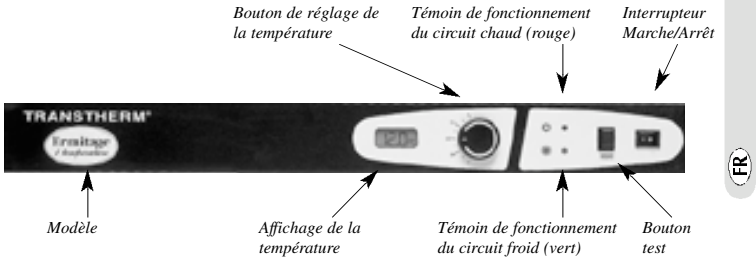
- Enlevez la petite clayette qui se trouve en bas de l'armoire.
- Ouvrez les 4 sachets et installez les cassettes dans le bac situé en bas de l'appareil.
- Liez les 4 cassettes entre elles par les ergots.



- Humidifiez les 4 cassettes en y versant 2 ou 3 verres d'eau.
- Remettez la petite clayette dans le bas de l'armoire.

Réglages de températures des modèles à 1 température

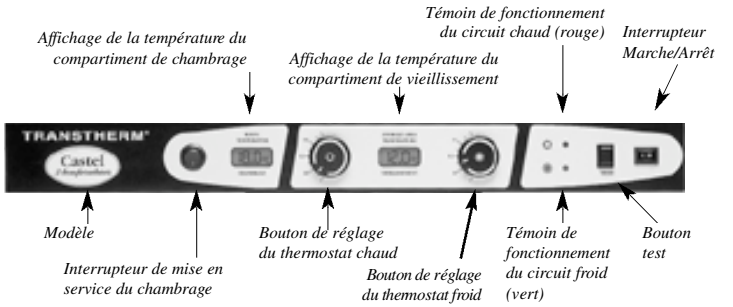
Le contrôle et les réglages de la température s'effectuent depuis le bandeau de contrôle de votre armoire à vins qui se présente comme suit :



Si la configuration de chargement, ou l'emplacement de votre armoire le justifie, il est possible de procéder à un ajustement du réglage de la température à la hausse ou à la baisse. Pour régler la température de votre armoire à 1 température : tournez le bouton de réglage de la température jusqu'à amener le repère sur la température que vous souhaitez à l'intérieur de votre armoire.
Plage de réglage conseillée : 10° à 14°C.

Réglages de températures des modèles à 3 températures

Le contrôle et les réglages de la température s'effectuent depuis le bandeau de contrôle de votre armoire à vins qui se présente comme suit :


Affichage de la température du compartiment de chambrage
Affichage de la température du compartiment de vieillissement
Témoin de fonctionnement du circuit chaud (rouge)
Interrupteur Marche/Arrêt
TRANSTHERM
Castel
Modèle
Interrupteur de mise en service du chambrage
Bouton de réglage du thermostat chaud
Bouton de réglage du thermostat froid
Témoin de fonctionnement du circuit froid (vert)
Bouton test

- Les réglages de la température s'effectuent en agissant sur les boutons de réglage des thermostats chaud et froid.
- Le tableau de réglages ci-dessous donnes les réglages standards vous permettant d'obtenir une température correcte pour la conservation de vos vins.

Modèle	✿	❄
COTTAGE	10	12
CASTEL	9	11

Ajustement de la température des modèles à 3 températures

Si la configuration de chargement, ou l'emplacement de votre armoire le justifie, il est possible de procéder à un ajustement du réglage de la température à la hausse ou à la baisse.

Ajustement de température à la hausse
En partant des valeurs de réglage standard, décalez les valeurs d'index des 2 thermostats vers le haut, **en conservant le même écart entre les deux.**

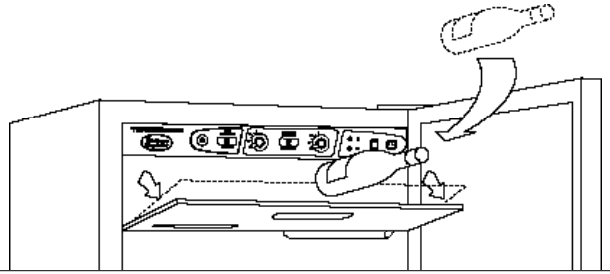
Ajustement de température à la baisse
En partant des valeurs de réglage standard, décalez les valeurs d'index des 2 thermostats vers le bas, **en conservant le même écart entre les deux.**

Utilisation des modèles à 3 températures

En plus de la fonction de vieillissement des vins en partie centrale, les modèles à 3 températures permettent le chambrage et le rafraîchissement de quelques bouteilles.

Chambrage
Le compartiment de chambrage de votre armoire à vins est situé en partie supérieure.

Pour chambrer une ou plusieurs bouteilles procédez comme suit :
1 - Disposez la ou les bouteilles à chambrer dans le compartiment supérieur.



2 - Refermez le compartiment de chambrage.

3 - Placez l'interrupteur en position "marche" (le témoin rouge situé sur l'interrupteur s'allume).

4 - La température du compartiment va se stabiliser aux alentours de 18°C, permettant ainsi à vos bouteilles d'être chambrées dans les meilleures conditions.

important

A la fin du chambrage, n'oubliez pas de retirer vos bouteilles et de remettre l'interrupteur sur la position "arrêt".

Rafraîchissement

Le compartiment de rafraîchissement de votre armoire à vins est situé en partie inférieure.

Pour rafraîchir une ou plusieurs bouteilles, il suffit de disposer ces bouteilles dans le compartiment inférieur de l'armoire, qui est constamment à température, et de les retirer dès qu'elles sont suffisamment fraîches.

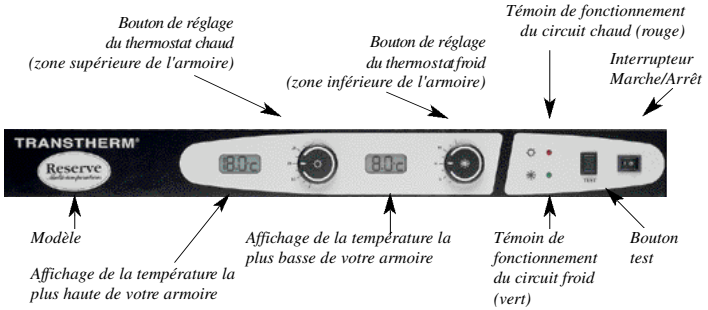
important

Le compartiment de rafraîchissement de votre armoire à 3 températures est toujours à une température inférieure d'environ 5°C à la température du milieu du compartiment de vieillissement. Il convient donc de ne pas y laisser de bouteilles.

FR

Réglages de températures des modèles multi-températures

Le contrôle et les réglages des températures s'effectuent depuis le bandeau de contrôle de votre armoire à vins qui se présente comme suit :


Bouton de réglage du thermostat chaud (zone supérieure de l'armoire)
Bouton de réglage du thermostat froid (zone inférieure de l'armoire)
Témoin de fonctionnement du circuit chaud (rouge)
Interrupteur Marche/Arrêt
TRANSTHERM
Reserve
Modèle
Affichage de la température la plus haute de votre armoire
Affichage de la température la plus basse de votre armoire
Témoin de fonctionnement du circuit froid (vert)
Bouton test

- Les réglages des températures s'effectuent en agissant sur les boutons de réglage des thermostats chaud et froid.

Réglages standards des modèles multi-températures

Pour obtenir dans votre armoire multi-températures une plage allant de 8° à 18°C environ :

- Tournez le bouton du thermostat chaud (bouton de gauche) jusqu'à amener le repère en face du chiffre 18.
- Tournez le bouton du thermostat froid (bouton de droite) jusqu'à amener le repère en face du chiffre 8.

Ajustement des températures des modèles multi-températures

Si la configuration de chargement, ou l'emplacement de votre armoire le justifie, il est possible de procéder à un ajustement du réglage des températures à la hausse ou à la baisse.

- Tournez le bouton du thermostat froid (bouton de droite) jusqu'à amener le repère sur la température la plus faible que vous souhaitez obtenir dans votre armoire (cette température sera obtenue dans la zone basse de l'armoire).
- Tournez le bouton du thermostat chaud (bouton de gauche) jusqu'à amener le repère sur la température la plus forte que vous souhaitez obtenir dans votre armoire (cette température sera obtenue dans la partie haute de l'armoire).
- Il est possible d'ajuster indifféremment l'une ou l'autre de ces températures, c'est alors la plage de températures qui va varier.

Réglages de températures de tous les modèles

Tableau des correspondances °C/°F

°C	°F
6	42
8	46
10	50
12	54
14	57
16	60
18	64
20	68

important

Il se peut que malgré le respect des consignes de ce manuel vous n'obteniez pas tout à fait la température désirée. En effet, chaque cas est unique, et il se peut que quelques légères corrections de consigne soient nécessaires.

important

Les valeurs de réglage ne sont pas des températures en degré C mais des valeurs d'index. Une valeur d'index correspond environ à 1 degré celsius.

important

Il est nécessaire d'attendre environ 48 heures avant de constater les effets d'un ajustement de températures.

Températures de service des vins (données à titre indicatif)

Vins français

Alsace	10°C
Beaujolais	13°C
Bordeaux Blanc Liquoreux	6°C
Bordeaux Blanc Sec	8°C
Bordeaux Rouge	17°C
Bourgogne Blanc	11°C
Bourgogne Rouge	18°C
Champagne	6°C
Jura	10°C
Languedoc-Roussillon	13°C
Provence Rosé	12°C
Savoie	9°C
Vins de Loire Blanc Sec	10°C
Vins de Loire Liquoreux	7°C
Vins de Loire Rouge	14°C
Vins du Rhône	15°C
Vins du Sud Ouest Liquoreux	7°C
Vins du Sud Ouest Rouge	15°C

Vins australiens

Cabernet franc	16°C
Cabernet sauvignon	17°C
Chardonnay	10°C
Merlot	17°C
Muscat à petit grain	6°C
Pinot noir	15°C
Sauvignon blanc	8°C
Semillon	8°C
Shiraz	18°C
Verdhelo	7°C

Autres vins

Californie	16°C
Chili	15°C
Espagne	17°C
Italie	16°C

Entretien courant de votre armoire à vins

Votre armoire TRANSTHERM est un appareil au fonctionnement simple et éprouvé. Les quelques opérations qui suivent vous permettront d'en obtenir un fonctionnement optimal et une grande longévité.

1 - Dépoussiérez régulièrement (2 fois par an) le condenseur (grille métallique noire fixée à l'arrière de votre armoire à vins).

2 - Effectuez une fois l'an un nettoyage complet de l'intérieur de votre armoire à vins, en ayant pris soin de la débrancher et de la décharger (utilisez à cet effet un produit nettoyant non agressif et de l'eau, et prenez soin de bien rincer).

Recommandation

Hygrométrie

Votre armoire est équipée d'un système exclusif TRANSTHERM permettant de recréer, à l'intérieur de votre armoire à vins, l'hygrométrie nécessaire à la bonne étanchéité des bouchons de liège de vos bouteilles.

Ce système utilise l'eau récupérée de la condensation et la re cycl e. S'il advenait que l'hygrométrie de votre armoire atteigne des valeurs critiques (moins de 50%), il conviendrait alors de rajouter un ou deux verres d'eau dans le bac inférieur à l'intérieur de votre armoire.

Les armoires à 1 température :
(Références MA1XP, MA1XM, ER1XG pour l'Asie et l'Australie uniquement)
- Si l'hygrométrie extérieure est très basse et qu'il y a de fréquentes ouvertures de porte, il est nécessaire d'humidifier à nouveau la pouzzolane.
- Si l'hygrométrie extérieure est très forte il est nécessaire d'enlever le petit bouchon de retenue des eaux de condensats (situé en bas, au fond à gauche de votre armoire). Conserver ce bouchon et le remettre en cas de baisse de l'hygrométrie extérieure.

important

Une surveillance régulière de votre appareil, et de tout ce qui peut vous paraître anormal, assortie du signalement de cette anomalie éventuelle, seront le gage d'une grande durée de vie de votre armoire à vins.

FR

Notions importantes sur le vin

Votre armoire TRANSTHERM a été étudiée pour garantir à vos vins des conditions optimales de conservation et/ou de service.

Le vin est un produit complexe, à l'évolution très longue et très lente, qui nécessite des conditions spécifiques pour s'épanouir.

Tous les vins se conservent à la même température, seules les températures de service et de dégustation sont différentes selon les vins (voir tableau P14).

Ceci étant, à l'image des caves naturelles des producteurs, ce n'est pas tant la valeur absolue de la température de conservation qui importe, mais sa stabilité. Autrement dit, quelle que soit la température de votre armoire comprise entre 10 et 14°C, votre vin sera dans des conditions idéales de conservation, pourvu que cette température ne subisse pas de variation significative.

De même, il convient d'être extrêmement prudent en ce qui concerne les valeurs affichées par l'hygromètre de votre armoire à vins, qui, du fait de son emplacement dans la cave, aura toujours tendance à afficher une valeur pessimiste d'hygrométrie.

EN TOUT ÉTAT DE CAUSE, SI VOUS CONSTATEZ UNE ANOMALIE DE TEMPÉRATURE OU D'HYGROMÉTRIE A L'INTÉRIEUR DE VOTRE ARMOIRE, SACHEZ QUE SEULE UNE LONGUE EXPOSITION DE VOS VINS A CES CONDITIONS ANORMALES POURRAIT LEUR ÊTRE PRÉJUDICIABLE.

Anomalies de fonctionnement

Lors de la mise en route

Le compresseur ne fonctionne pas, alors que la température demandée est inférieure à la température ambiante:

1- S'assurez de l'alimentation de la prise de courant en y connectant n'importe quel appareil électrique, et s'assurez que l'interrupteur marche/arrêt est bien sur la position ( ).
2- Appuyez sur le bouton TEST et vérifiez que les 2 voyants (rouge et vert) s'allument.
3- Tournez le bouton de réglage du thermostat froid (ou l'unique bouton de réglage de température pour les modèles à 1 température) en butée dans le sens opposé des aiguilles d'une montre, et vérifiez que le voyant vert s'allume.
4- Si à la suite des étapes 2 ou 3, vous ne pouvez constater le démarrage effectif du compresseur, veuillez prendre contact avec votre revendeur.

Le compresseur ne s'arrête jamais :

1- Mettez la main sur le condenseur (grillage métallique situé le long de la paroi extérieure à l'arrière de votre appareil). Si le condenseur est froid, prenez contact avec votre revendeur.
2- Si le condenseur est chaud, procédez au réglage froid sur le repère le plus grand, vérifiez que le témoin de fonctionnement du circuit froid s'éteint, si le compresseur ne s'arrête pas débranchez l'appareil et prenez contact avec votre revendeur.

En fonctionnement

L'(es) indicateur (s) à cristaux liquides affiche (nt) une (des) température (s) inférieure (s) à celle (s) que vous avez demandé (es):

1-Vérifiez les réglages des consignes de température (voir pages 9 à 13 de ce manuel).
2-Vérifiez que le témoin rouge de fonctionnement du circuit chaud est allumé.
3-Appuyez sur le bouton TEST, et vérifiez que les 2 voyants rouge et vert situés à droite du bandeau sont allumés. Si l'une des 2 étapes 2 ou 3 ne sont pas correctes, prenez contact avec votre revendeur.

L'(es) indicateur (s) à cristaux liquides affiche (nt) une (des) température (s) supérieure (s) à celle (s) que vous avez demandé (es):

1-Vérifiez les réglages des consignes de température (voir pages 9 à 13 de ce manuel).
2-Vérifiez que le témoin vert de fonctionnement du circuit froid est allumé.
3-Appuyez sur le bouton TEST, et vérifiez que les 2 voyants rouge et vert situés à droite du bandeau sont allumés. Si l'une des 2 étapes 2 ou 3 ne sont pas correctes, prenez contact avec votre revendeur.

L'UTILISATION DE PORTES VITRÉES AFFECTE LES PERFORMANCES DE VOTRE ARMOIRE.

Recommandation

Dans les 2 cas cités, si après rectification éventuelle des consignes, et vérification de l'allumage des témoins de fonctionnement des circuits, l'anomalie persiste, prenez contact avec votre revendeur.

important

Dans tous les cas, si le fonctionnement de votre appareil vous parait anormal, débranchez-le et téléphonez à votre revendeur.

important

Toute intervention sur le groupe froid doit être effectuée par un frigoriste, qui devra réaliser avant remise en route un contrôle d'étanchéité du circuit.
De même, toute intervention sur le circuit électrique devra être effectuée par un électricien.

⚠

TOUTE INTERVENTION RÉALISÉE PAR UN SERVICE TECHNIQUE NON AGRÉÉ PAR TRANSTHERM ENTRAÎNERA LA NULLITÉ DE LA GARANTIE.

Spécifications

Modèle	Référence	Températures	Hauteur	Largeur	Prof.	Poids*	Précision Régulation	Précision Affichage
MAS 1T	MA1TP	1	820 à 840 mm	680 mm	680mm	50 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C
MANOIR	MA1TM	1	1460 à 1480 mm	680 mm	680mm	63,5 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C
ERMITAGE	ER1TG	1	1810 à 1830 mm	680 mm	680mm	78 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C
COTTAGE	CO3TM	3	1460 à 1480 mm	680 mm	680mm	63,5 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C
CASTEL	CA3TG	3	1810 à 1830 mm	680 mm	680mm	78 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C
MAS MT	MAMTP	multi	820 à 840 mm	680 mm	680mm	50 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C
CELLIER	CEMTM	multi	1460 à 1480 mm	680 mm	680mm	63,5 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C
RÉSERVE	REMTG	multi	1810 à 1830 mm	680 mm	680mm	78 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C

Modèle	Puissance électrique**	Conso par 24h**	Tension en Volt***	Fréquence Hz***	Limites d'utilisation	
					T°mini	T°maxi
MAS 1T	122W	0,8 Kwh/24h	230	50	0°C	35°C
MANOIR	122W	0,8 Kwh/24h	230	50	0°C	35°C
ERMITAGE	122W	0,8 Kwh/24h	230	50	0°C	35°C
COTTAGE	167W	0,9 Kwh/24h	230	50	0°C	25°C
CASTEL	167W	0,9 Kwh/24h	230	50	0°C	25°C
MAS MT	167W	0,9 Kwh/24h	230	50	12°C	35°C
CELLIER	167W	0,9 Kwh/24h	230	50	12°C	35°C
RÉSERVE	167W	0,9 Kwh/24h	230	50	12°C	35°C

* Poids sans clayette.
** Valeurs indicatives.
*** Selon les pays, ces valeurs peuvent varier. Pour connaître les caractéristiques spécifiques de votre appareil, veuillez consulter l'étiquette signalétique de votre appareil.

FR

Warning

The information in this document is subject to modification prior notice.

TRANSTHERM offers no guarantee on this equipment item if it is used for any specific purpose other than that for which it was designed.

TRANSTHERM cannot be held responsible for any errors in this manual, nor for any damage linked to or following the provision, performance or use of the equipment item.

This document contains original information, protected by copyright. All rights are reserved. All photocopying, reproduction, translation, whether partial or total, are strictly prohibited, without prior written consent from TRANSTHERM.

Contents

1 - Description of your wine cabinet .....P 3

2 - The various TRANSTHERM cabinet models .....P 4

3 - Installing your wine cabinet .....P 5

4 - Layout and load recommendations .....P 6-7

5 - Commissioning .....P 8

6 - Temperature settings.....P 9-14
- 1 temperature models.....P 9
- 3 temperature models .....P 9-10-11
- Multi-temperature models.....P 12
- All models .....P 13
- Wine service temperatures .....P 14

7 - Everyday wine cabinet maintenance .....P 15

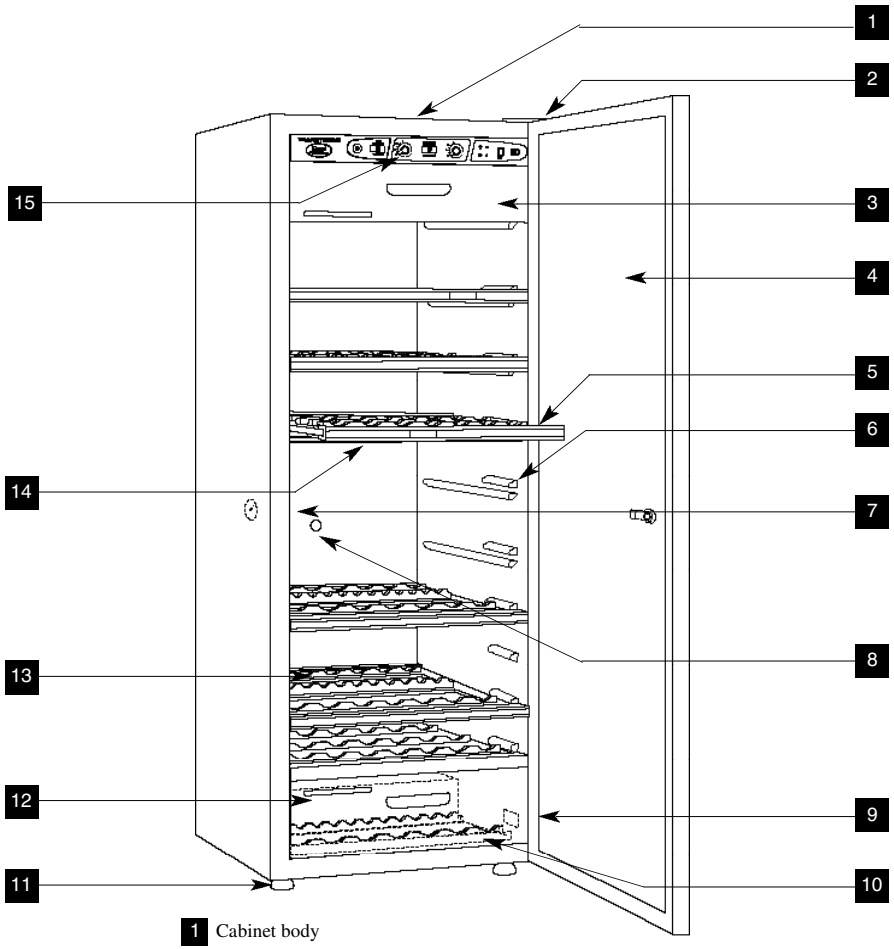
8 - Important wine information.....P 16

9 - Operating anomalies.....P 17-18

10 - Specifications.....P 19

TRANSTHERM
24 rue Francis de Pressensé - 69628 Villeurbanne cedex - France

Description of your wine cabinet



1 Cabinet body
2 Hinge
3 Room temperature compartment (3 temperature models)
4 Door
5 Sliding shelf (12 recesses)
6 Shelf slider
7 Hygrometer (only on 1 temperature models)
8 Thermodynamic pump opening
9 Maker's label
10 Half tray (1 temperature and multi-temperature models only)
11 Adjustable foot (4)
12 Chiller compartment (3 temperature models)
13 Storage shelf
14 Rigidity Bar (Large model only)
15 Settings and control panel

GB

The various TRANSTHERM cabinet models

In order to better adapt to differing requirements and usages, there are 3 types of TRANSTHERM wine cabinets.

The 1 temperature Maturing cabinets:

MAS - MANOIR - ERMITAGE

Designed to store and mature all wines, these cabinets reproduce the exact conditions of a natural cellar (one constant temperature), irrespective of the outside temperature (between 0 and 35°C).

The 3 temperature Tasting Cabinets:

COTTAGE - CASTEL

In addition to the central maturing area (1 temperature), these cabinets offer two further, specific compartments for bringing a few bottles to room temperature (upper compartment) or for chilling them (lower compartment).

The multi-temperature Service cabinets:

MAS - CELLIER - RÉSERVE

Also refe rred to as "Day Cellars " , these cabinets are designed, not for matu ri n g, but for bringing wines to the right service temperature. They are designed in such a way as to enable 10 different temperat u reshelves within the same cabinet (for the larger models).

important

How do I identify my cabinet model?

Refer to the maker's label on the bottom of the inner right wall of your equipment item (see Page 3 No. 9 - serial number)

Installing your wine cabinet

When unpacking your cabinet, make sure that there are no traces of impact or deformation and that there are no surface defects.

Carefully remove all of the protections and adhesive strips from the packaging around your wine cabinet.

Open the door and make sure all components are intact.

Release the electrical lead.

Move your cabinet to its final location.

GB

Recommendations

The place you have selected for your cabinet should:
- Be unencumbered and well ventilated,
- Enable a minimum 10 cm space between the wall and the back of the cabinet,
- Be well away from any heat source,
- Not be too damp (laundry, pantry, bathroom, etc.),
- Have a solid and flat floor,
- Have a standard and accessible electricity supply (standard socket to country standards, linked to ground with differential trip),
- It is NOT recommended to use a multi-socket or extension lead..

important

In order for you to level off your cabinet as easily as possibl e, it is equipped with 4 adjustable feet. However, we do recommend that you tighten the back feet to the maximum and use the front feet to create a level (a spirit level is recommended for this operation).

important

WAIT 48 HOURS BEFORE PLUGGING IN THE CABINET

Should you need to move your cabinet, never tilt it more than 45° and always sideways, on the side that the electrical cable comes out (right hand side when looking at the cabinet).

Layout and loading recommendations

Your wine cabinet may be equipped with several types of rack

Storage rack

Designed to hold stacked bottles, this rack has 11 recesses.
To arrange the bottles on a storage rack, continue as follows:
- Be sure the shelf does not touch the back wall.
- Start by arranging the bottles in each recess in the back row, bottom of bottle against the rear stop and neck securely resting in a cradle.
- Continue with the front row, placing the bottles in the opposite direction.
- Continue arranging by piling the bottles, taking care that no bottle touches the back wall.

A storage rack can carry up to 7 rows of 11 traditional Bordeaux bottles (100 Kg)

important

Never slide out a storage rack – as the bottles could fall.

Sliding rack

Designed to store just one row of bottles, this rack has 12 recesses (holding a maximum of 12 traditional Bordeaux bottles).
To arrange the bottles on a sliding rack, continue as follows:
- pull the racks towards you up to the stop
- Start by arranging the bottles in each recess in the back row, bottom of bottle against the rear stop
- Continue with the front row, placing the bottles in the opposite direction.
- Never place more than one row of bottles on a sliding rack.
- In the event of mixed layout (storage/slider), arrange the sliding racks at the centre of your cabinet

important

Never pull out more than one loaded sliding rack at a time

Presentation Kit

Designed for both storage and bottle presentation, this kit is made up of:

- 1 sliding rack (12 recesses),
- 1/2 rack (6 recesses)

To arrange the bottles on a presentation kit, continue as follows:
- be sure the shelves do not touch the rear wall.

On the 1/2 rack:
- start by arranging the bottles in each recess, bottom of bottle towards the back (6 traditional Bordeaux bottles)
- continue the arrangement by piling the bottles (5+6+5 = 16 traditional Bordeaux bottles) making sure that the base of the bottles does not touch the back wall.

Maximum load on half rack: 22 traditional Bordeaux bottles

On the sliding rack:
- start by arranging the bottles in each recess, bottom of bottle towards the back (6 traditional Bordeaux bottles)
- to present your bottles, arrange them upright on the front of your rack.

Maximum load on a sliding rack: 12 traditional Bordeaux bottles
The presentation kit has a maximum capacity of 34 traditional Bordeaux bottles

important

Never slide the sliding rack or the half rack when they are being used as a presentation kit. All of the bottles could fall.

Generally speaking, never slide a rack that has several bottles piled on it, or when it has vertically presented bottles on it.

Recommendations

You should remember that if you do not have enough bottles to fill your wine cabinet, it is better to distribute the load over all of the racks available, so as to avoid "all on top" or "all below" type loads.

Bright idea

The racks all have a label slot, designed to receive the pre-cut cards delivered with your cabinet, thus helping you to identify the position of your favourite wines at a glance.

important

Never alter the position of your cabinet's rigidity bar (see page 3, N° 14), NEVER move this part while the cabinet is loaded.

GB

Commissioning

- **Once you have waited 48 hours, connect your cabinet to the mains,** having checked that there is power to the socket (check fuses and their amperage, the state of the trip, and if necessary try out another electrical appliance to verify the supply).

- Once connected to the mains, make sure that the Off/On switch, on the right of your cabinet's control panel, is set at "On" (I).

- As soon as your wine cabinet is plugged in, as long as the switch is set at "On" (see diagram above), and the ambient temperature is higher than the temperature you require, the green operating indicator for the cold circuit comes on (unless this is a 1 temperature model, and is placed in an area that has a temperature close to 12°C). The thermometer starts up and shows the temperature.

important

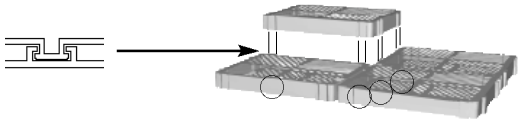
In the event of malfunction, turn to page 17 & 18.

Hygrometry for 1 temperature cabinets

(References MA1XP, MA1XP, ER1XG for Asia and Australia only)

Installing Pozzolana (lava) bricks:

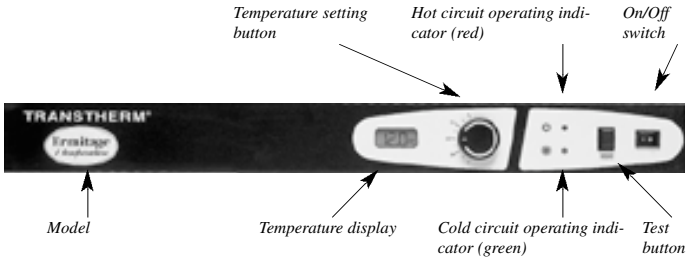
- Remove the small rack from the bottom of the cabinet
- Open the 4 bubble wrap packets and remove the bricks
- Lock them together using the dowels to make 1 large rectangle and place this directly on the floor of the unit



- Dampen the 4 Pozzolana bricks with 2 or 3 glasses of water.
- Replace the small rack which will now sit on top of the groove.

Temperature settings for 1 temperature models

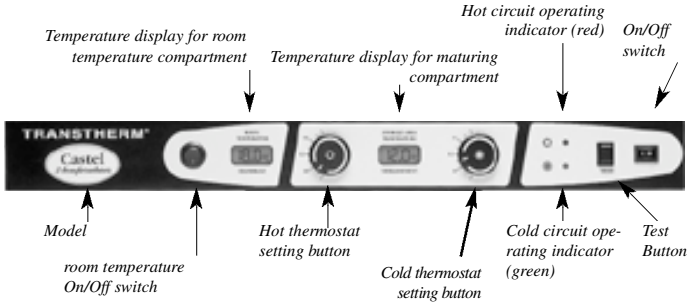
The temperature control(s) and setting(s) are adjusted from your wine cabinet's settings panel, as shown below:



If the loading arrangement or location of your cabinet justifies it, you can adjust the temperature setting up or down. To set the temperature of your 1 temperature cabinet: turn the temperature setting button until the mark matches up with the temperature you require inside your cabinet.
Recommended temperature range: 10° to 14°C.

Temperaturesettings for 3 temperature models

The temperature control(s) and setting(s) are adjusted from your wine cabinet's settings panel, as shown below:



- You set your wine cabinet's temperatures using the hot and cold thermostat adjustment buttons
- The table below gives the standard settings enabling you to obtain the right temperature for preserving your wines.

Model	✿	❄
COTTAGE	10	12
CASTEL	9	11

GB

Temperature adjustment for 3 temperature models

If the load set up or the location of your cabinet calls for it, you can adjust the temperature settings up and down.

Adjusting the temperature up
Starting off from the standard temperature settings, turn both knobs clockwise **keeping the same number of graduations between them.**

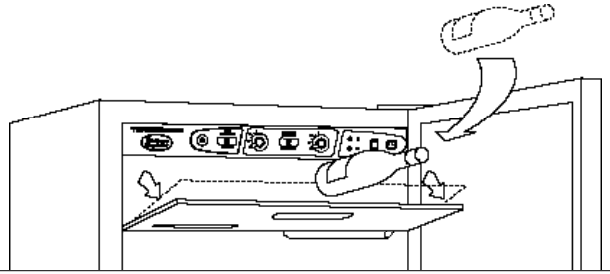
Adjusting the temperature down
Starting off from the standard temperature settings, turn both knobs counter-clockwise, **keeping the same number of graduations between them**.

Using 3 temperature models

In addition to the wine maturing function in the central part, the 3 temperature models enable a few bottles to be brought to serving temperature (reds) or chilled (whites).

Bringing to serving temperature
This compartment is located in the upper part of your cabinet.

To bring one or more bottles to serving temperature
1 - Arrange the bottles to be brought to serving temperature in the upper compartment



2 - Close the compartment

3 - Turn the switch to On (the red indicator light on the switch will come on).

4 - The compartment temperature will stabilise at around 18°C, thus enabling your bottles to reach serving temperature under the very best conditions.

important

When you have finished with this function, do not forget to remove the bottles and turn the button back to OFF.

Chilling

This compartment is located in the bottom of your cabinet.

To chill one or more bottles, just arrange them in the lower compartment of the cabinet, which is always at the right temperature, and remove them as soon as they are cool enough.

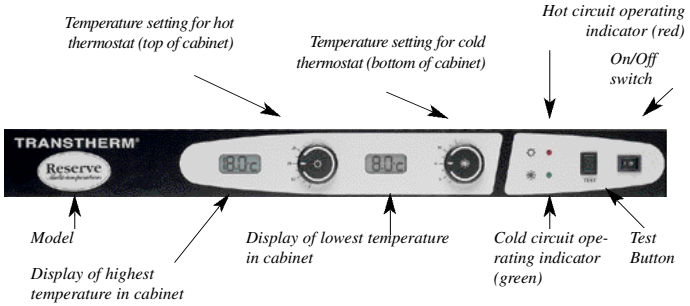
important

The chiller compartment of your 3 temperature cabinet is always at a temperature of 5°C less than that in the middle of the maturing compartment. It is not a good idea to keep bottles there for too long.

GB

Temperature settings for multi-temperature models

The temperature control(s) and setting(s) are adjusted from your wine cabinet's settings panel, as shown below


Temperature setting for hot thermostat (top of cabinet)
Temperature setting for cold thermostat (bottom of cabinet)
Hot circuit operating indicator (red)
On/Off switch
TRANSTHERM
Reserve
Model
Display of highest temperature in cabinet
Display of lowest temperature in cabinet
Cold circuit operating indicator (green)
Test Button

- the temperatures are set by the use of the hot and cold thermostat setting buttons.

Standard Settings for multi-temperature models

To obtain a temperature range of 8°C to 18°C in your multi-temperature cabinet:

- Turn the hot thermostat button (on left hand) until the mark matches up with the figure 18
- Turn the cold thermostat button (on right hand) until the mark matches up with the figure 8.

Temperature Adjustment for multi-temperature models

If the load set up or the location of your cabinet calls for it, you can adjust the temperature settings up and down.

- Turn the cold thermostat button (on right hand) until the mark matches up with the lowest temperature you require in your cabinet (this will be the temperature at the bottom of the cabinet).
- Turn the hot thermostat button (on left hand) until the mark matches up with the highest temperature you require in your cabinet (this will be the temperature in the upper compartment of the cabinet)
- You can adjust either of these temperatures, thus varying the temperature bracket

important

You can never change a multi-temperature cabinet into a signle temperature cabinet. The hot temperature must control knob should always be set at a higher temperature than the cold knob.

Temperature Settings for all models

°C / °F Conversion Table

°C	°F
6	42
8	46
10	50
12	54
14	57
16	60
18	64
20	68

important

It may be that despite the recommendations in this manual, you still do not achieve quite the desired temperature. Every situation is unique, and it may be that a few slight corrections are needed.

important

The setting values are not in °C but in index values. An index value is roughly equal to one degree Celsius.

important

You will need to wait approximately 48 hours before noticing the effects of a temperature adjustment.

GB

Wine service temperatures (provided as an indicator only)

French wines

Alsace	10°C
Beaujolais	13°C
Sweet white Bordeaux	6°C
Dry white Bordeaux	8°C
Red Bordeaux	17°C
White Burgundy	11°C
Red Burgundy	18°C
Champagne	6°C
Jura	10°C
Languedoc-Roussillon	13°C
Provence Rosé	12°C
Savoie	9°C
Dry White Loire Wines	10°C
Sweet White Loire Wines	7°C
Red Loire Wines	14°C
Rhône wines	15°C
Sweet South-West wines	7°C
Red South West Wines	15°C

Australian wines

Cabernet franc	16°C
Cabernet sauvignon	17°C
Chardonnay	10°C
Merlot	17°C
Small grape Muscat	6°C
Pinot noir	15°C
White Sauvignon	8°C
Semillon	8°C
Shiraz	18°C
Verdhelo	7°C

Other wines

Californian	16°C
Chilean	15°C
Spanish	17°C
Italian	16°C

Everyday care of your wine cabinet

Your TRANSTHERM cabinet is a simple tried and tested item of equipment. The following few operations enable you to obtain optimum operation and an extended life cycle.

1 - Regularly remove dust (once a year) from the condenser (black metal grill fastened to the back of your wine cabinet).

2 - Completely clean the inside of your wine cabinet once a year, taking care to ensure that you have unplugged and unloaded it (use water and a non caustic cleaning product, and make sure to rinse well).

Recommendations

Hygrometry

You cabinet is equipped with an exclusive TRANSTHERM system enabling the creation, inside your wine cabinet, of the correct humidity level required to perfectly seal the corks in your bottles

This system uses the water retrieved from condensation, which is then recycled. Should the humidity level in your cabinet ever reach critical level (less than 50%), just add one or two glasses of water to the lower tray of your cabinet.

The 1 temperature cabinets
(References MA1XP, MA1XM, ER1XG for Asia and Australia only)
- If the outside humidity is very low, and the door is opened frequently, you will need to moisten the Pozzolana bricks again
- If the outside humidity is extremely high you will need to remove the little condensation water bung (located at the bottom, on the left hand side of your cabinet). Keep this bung and replace it in the event that the outside humidity should drop.

important

The long life of your wine cabinet depends on regular monitoring, especially of anything that may appear abnormal, and informing us of any anomalies found.

Important wine information

Your TRANSTHERM cabinet has been designed to guarantee the optimum conditions for storing and/or serving your wine

Wine is a highly complex product, requiring long and gentle development and needs specific conditions in which to reach its full potential.

All wine is stored at the same temperature, only the temperatures for serving and wine tasting can vary depending on the type of wine (see the table on page 14)

This being the case and just like the natural caves used by wine producers, it is not the exact temperature that is important, but its constancy. In other words, as long as the temperature of your cabinet is between 10 and 14° C, your wine will be stored in perfect conditions if the temperature is not subject to any significant fluctuation

However, it is advisable to be especially careful concerning the values shown on your wine cabinet's hygrometer, which, due to its location in the wine cellar will always have tendency to display a lower humidity level.

IRRESPECTIVE OF THE CAUSE, IF YOU NOTICE EITHER ABNORMAL TEMPERATURE OR HUMIDITY LEVELS INSIDE YOUR CABINET, BE REASSURED THAT ONLY LONG EXPOSURE TO THESE ABNORMAL CONDITIONS CAN HAVE A DETRIMENTAL EFFECT ON YOUR WINES.

Operating anomalies

When starting up

The compressor will not operate at the temperature required, even though the required temperature is less than the ambient temperature:

1- Ensure that there is power to the electrical supply plug by connecting another electrical appliance to it, as well as checking that the On/Off switch is in position (1).
2- Press on the TEST button and check that the 2 indicator lights (green and red) light up.
3- Turn the closed cold adjustment button (or the only temperature adjuster for 1 temperature models) in an anticlockwise direction right up to the stop, and check that the green indicator light lights up.
4- If after carrying out steps 2 and 3 you still cannot get the compressor to start up correctly, contact your retailer.

The compressor will not turn off:

1- Place your hand on the condenser (metal grill located along the exterior wall behind your cabinet). If the condenser is cold, get in touch with your retailer.
2- If the condenser is hot, turn the cold adjuster to its highest level, and check that the cold circuit light goes out, if the compressor does not stop, get in touch with your retailer.

In operation

The LCD display shows lower temperature(s) than required:

1-Check the recommended temperature adjustment (see pages 9 to 13 in this manual).
2-Check that the red, hot circuit indicator light is lit up.
3-Press on the TEST button and check that the 2 indicator lights (green and red) located to the right of the panel are lit up. If either of steps 2 and 3 are not correct, contact your retailer.

The LCD display shows higher temperature(s) than required:

1-Check the recommended temperature adjustment (see pages 9 to 13 in this manual).
2-Check that the green, cold circuit indicator light is lit up.
3-Press on the TEST button and check that the 2 indicator lights (green and red) located to the right of the panel are lit up. If either of steps 2 and 3 are not correct, contact your retailer.

THE USE OF GLASS DOORS HAS AN EFFECT ON PERFORMANCE

Recommendations

In both the aforementioned cases, if the anomaly continues following possible recommended corrective actions and checking that the circuit indicator lights are operational, contact your retailer

important

In all cases, if your apparatus appears to be malfunctioning, unplug it and contact your retailer.

important

Any intervention on the cold circuit should be performed by a refrigeration technician, who should carry out an inspection of the circuit sealing system.
In the same way, any intervention on the electrical circuit should be performed by an electrician.

⚠

ANY INTERVENTION PERFORMED BY A TECHNICAL SERVICE NOT APPROVED BY TRANSTHERM WILL LEAD TO THE GUARANTEE BEING CONSIDERED AS NULL AND VOID

Specifications

Model	Reference	Temperatures	Height	Width	Depth	Weight	Setting precision	Display precision
MAS 1T	MA1TP	1	820 to 840 mm	680 mm	680mm	50 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C
MANOIR	MA1TM	1	1460 to 1480 mm	680 mm	680mm	63,5 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C
ERMITAGE	ER1TG	1	1810 to 1830 mm	680 mm	680mm	78 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C
COTTAGE	CO3TM	3	1460 to 1480 mm	680 mm	680mm	63,5 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C
CASTEL	CA3TG	3	1810 to 1830 mm	680 mm	680mm	78 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C
MAS MT	MAMTP	multi	820 to 840 mm	680 mm	680mm	50 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C
CELLIER	CEMTM	multi	1460 to 1480 mm	680 mm	680mm	63,5 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C
RÉSERVE	REMTG	multi	1810 to 1830 mm	680 mm	680mm	78 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C

Model	Electrical power**	Consumption per 24 hrs**	Voltage***	HZ frequency***	Usage restrictions	
					T°min.	T°max.
MAS 1T	122W	0,8 Kwh/24h	230	50	0°C	35°C
MANOIR	122W	0,8 Kwh/24h	230	50	0°C	35°C
ERMITAGE	122W	0,8 Kwh/24h	230	50	0°C	35°C
COTTAGE	167W	0,9 Kwh/24h	230	50	0°C	25°C
CASTEL	167W	0,9 Kwh/24h	230	50	0°C	25°C
MAS MT	167W	0,9 Kwh/24h	230	50	12°C	35°C
CELLIER	167W	0,9 Kwh/24h	230	50	12°C	35°C
RÉSERVE	167W	0,9 Kwh/24h	230	50	12°C	35°C

* Weight without racks
** Estimated values
*** Depending on country this may vary. For the specific values for your equipment item, please consult the maker's label on it.

GB

Vorwort

Die Angaben in diesem Dokument können ohne Ankündigung geändert werden.

TRANSTHERM gewährt keine Garantie, wenn das Gerät anders als seine gedachte Zweckbestimmung eingesetzt wird.
TRANSTHERM haftet nicht für Fehler, die diese Anweisung enthalten könnte und auch nicht für Schäden in Zusammenhang oder im Anschluss an die Lieferung, Leistung oder Verwendung des Gerätes.

Die in diesem Dokument enthaltenen Original-Informationen sind mit Copyright geschützt. Alle Rechte vorbehalten. Das Dokument darf ohne zuvoriges und schriftliches Einvernehmen von TRANSTHERM weder ganz noch teilweise fotokopiert, vervielfältigt oder in andere Sprache übersetzt werden.

Inhalt

1 - Weinklimaschrank - Beschreibung .....S 3

2 - Die verschiedenen Weinklimaschrank-Modelle TRANSTHERM .....S 4

3 - Aufstellen des Weinklimaschranks.....S 5

4 - Hinweise zur Einrichtung und Befüllung .....S 6-7

5 - Inbetriebnahme .....S 8

6 - Temperaturregelung.....S 9-14
- 1-Temperaturschränke.....S 9
- 3-Temperaturschränke .....S 9-10-11
- Mehr-Temperaturschränke .....S 12
- Alle Modelle .....S 13
- Serviertemperaturen von Weinen.....S 14

7 - Allgemeine Pflege des Weinklimaschranks.....S 15

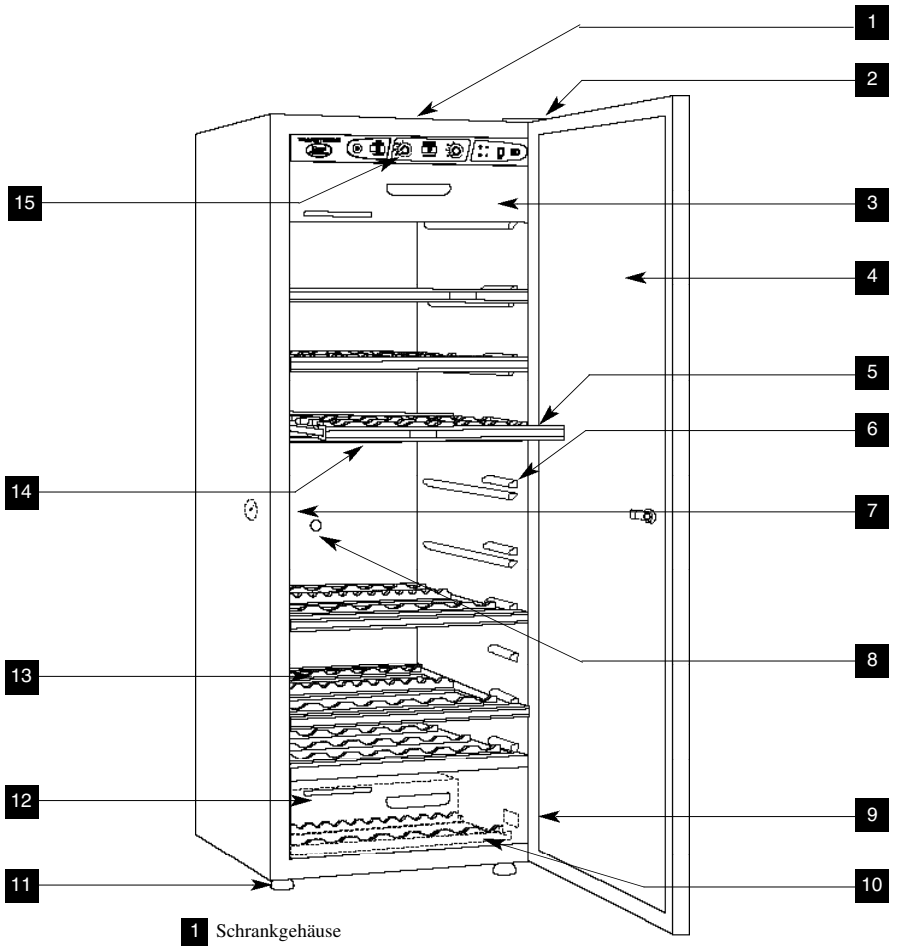
8 - Wissenswertes über Wein .....S 16

9 - Betriebsstörungen.....S 17-18

10 - Gerätekenndaten .....S 19

TRANSTHERM
24 rue Francis de Pressensé - 69628 Villeurbanne cedex - France

Weinklimaschrank - Beschreibung



1 Schrankgehäuse
2 Scharnier
3 Chambrierfach (3-Temperatur-Schränke)
4 Tür
5 Gleitregal (12 Ablagemulden)
6 Regal-Schiene
7 Feuchtigkeitsmesser (nur in 1-Temperatur-Schränken)
8 Öffnung der thermodynamischen Pumpe
9 Geräteschild
10 Halbregal (nur in 1- und Mehr-Temperatur-Schränken)
11 Höhenverstellbare Füsse (4)
12 Kühlfach (3-Temperaturschränke)
13 Lagerregal
14 Versteifung (nur in großen Schrankmodellen)
15 Kontroll- und Bedienteil

Die verschiedenen Weinklimaschrank-Modelle TRANSTHERM

TRANSTHERM bietet drei Weinklimaschrank-Modelle an, die optimal auf die verschiedenen Bedürfnisse und Verwendungen abgestimmt sind. Die Schränke zeichnen sich durch verschiedene Kennzeichen und Spezifikationen aus.

1-Temperatur-Schränke zur Weinlagerung und –reifung:

MAS - MANOIR - ERMITAGE

Ungeachtet der Außentemperatur (zwischen 0° und 35°C) reproduzieren diese für die Lagerung und Reifung von Wein bestimmten Schränke die exakten Bedingungen eines Naturkellers (eine einzige, gleichbleibende Temperatur).

3-Temperatur-Schränke zur Wein-Degustation:

COTTAGE - CASTEL

Neben einem Fach zur Weinalterung im mittleren Schrankteil (1 Temperatur-Zone) besitzen diese Schränke zwei speziell zum Chambrieren (im oberen Teil) und Kühlen (im unteren Teil) bestimmten Fächer. Sie bieten einigen Flaschen Platz, die Sie ausschenken und genießen möchten.

Mehr-Temperatur-Schränke zum Servieren von Wein:

MAS - CELLIER - RÉSERVE

In diesen auch "Caves de Jour" / "Tageskeller" genannten Schränke wird der Wein nicht zur Aufbewahrung gelagert, sondern auf der richtigen Servier-Temperatur gehalten. Konzeptionsbedingt lassen sich in diesen Schränken 10 verschiedene Temperaturbereiche schaffen (für die größten Modelle).

wichtig

Woran erkennt man die verschiedenen Schrankmodelle ?

Das im Innern des Schranks rechts unten angebrachte Geräteschild enthält alle nützlichen Angaben (siehe Seite 3, Nr. 9).

Aufstellen des Weinklimaschranks

Nach dem Auspacken sicherstellen, dass das Gerät keine sichtbaren Beschädigungen, Schlageinwirkungen oder Verformungen zeigt.

Alle Schutzeinrichtungen und klebende Verpackungsteile behutsam vom Weinklimaschrank entfernen.

Die Gerätetür öffnen und prüfen, dass alle Elemente der Inneneinrichtung vorhanden sind.

Das Versorgungskabel frei machen.

Den Schrank an den gewünschten Aufstellplatz bringen.

Empfehlung

Der gewählte Aufstellplatz:
- muss frei und gut belüftet sein (kein geschlossener Wandschrank, z.B.),
- muss einen Freiraum zwischen der Geräterückseite und der Wand von mindestens 10 cm ermöglichen,
- muss von einer Wärmequelle entfernt sein,
- darf nicht zu feucht sein (Waschküche, Badezimmer ...),
- muss einen festen und ebenen Boden besitzen,
- muss eine erreichbare Norm-Netzstromsteckdose besitzen (Steckdose nach den Normen des jeweiligen Landes, mit Erdung und Leitungsschutzschalter).
- Keine Verl

wichtig

Zur einfachen Einstellung der Waagerechten besitzt der Schrank vier höhenverstellbare Füße. Wir raten jedoch, die beiden hinteren Füße ganz festzudrehen und die Einstellung lediglich über die beiden vorderen Füße vorzunehmen.
Die Waagerechte des Schranks prüfen (am besten mit einer Wasserwaage).

wichtig

48 STUNDEN WARTEN, BEVOR DAS GERÄT AN DAS STROMNETZ ANGESCHLOSSEN WIRD

Beim Platzwechsel des Schranks darf er nicht mehr als 45° geneigt werden und nur auf die Seite, an der das Stromkabel herauskommt.

Hinweise zur Einrichtung und Befüllung

Der Weinklimaschrank kann mit verschiedenen Regaltypen eingerichtet werden:

Lagerregal

Die Weinflaschen werden auf diesem Regal übereinanderliegend gelagert. Das Regal besitzt 11 Flaschenmulden.

Das Lagerregal wie folgt füllen:

- Prüfen Sie, dass das Lagerregal die hintere Schrankwand nicht berührt.
- Legen Sie in die hintere Reihe jeweils eine Flasche pro Mulde. Der Flaschenboden muss hinten am Regal anschlagen, der Flaschenhals liegt über einer Lücke.
- Die vordere Reihe füllen, die Flaschen dabei umgekehrt legen (d.h. mit dem Flaschenboden nach vorne).
- Die Flaschen übereinander legen und darauf achten, dass keine die hintere Schrankwand berührt.

Auf ein Lagerregal passen maximal 7 Reihen à 11 Flaschen, sei 77 Bordeaux-Flaschen "Tradition" (100 kg).

wichtig

Ein Lagerregal niemals herausziehen mit der Gefahr, dass die Flaschen herunterfallen.

Gleitregal

Zum Lagern von Flaschen in einer einzigen Reihe. Dieses Regal besitzt 12 Flaschenmulden (für max. 12 Bordeaux-Flaschen "Tradition").

Das Regal wie folgt füllen:

- Das Regal bis zum Anschlag ganz herausziehen.
- Die Flaschen mit dem Boden nach hinten in die hintere Muldenreihe legen. Der Flaschenboden soll am Regalrand anschlagen.
- Die vordere Reihe füllen, der Flaschenboden zeigt dabei nach vorne.
- Die Gleitregale immer nur mit einer Reihe Flaschen belegen.
- Bei einer kombinierten Schrankeinrichtung (Lagerregale/Gleitregale) werden die Gleitregale in den mittleren Schrankteil gesetzt.

wichtig

Immer nur ein gefülltes Gleitregal auf einmal herausziehen.

Präsentationselement

Dieses Element ist gleichzeitig für die Lagerung und die Präsentierung von Weinflaschen gedacht. Es besteht aus:

- 1 Gleitregal (12 Flaschenmulden)
- 1/2 Regal (6 Flaschenmulden)

Das Präsentationselement wie folgt füllen:

- Sicherstellen, dass das Regal die hintere Schrankwand nicht berührt.

Auf dem 1/2 Regal:

- In jede Mulde eine Flasche legen, der Flaschenboden zeigt nach hinten und schlägt am Regalrand an (6 Bordeaux-Flaschen "Tradition").
- Die Flaschen in Reihen weiter auf dem 1/2 Regal schichten (5 + 6 + 5 = 16 Bordeaux-Flaschen "Tradition"). Darauf achten, dass die Flaschen nicht die hintere Schrankwand berühren.

Max. Lagerkapazität des 1/2 Regals: 22 Bordeaux-Flaschen "Tradition".

Auf dem Gleitregal:

- Zunächst die hintere Reihe mit Flaschen füllen, der Flaschenboden zeigt dabei nach hinten und schlägt am Regalrand an (6 Bordeaux-Flaschen "Tradition").
- Weitere Flaschen am vorderen Regalrand stehend präsentieren.

Max. Lagerkapazität des Gleitregals: 12 Bordeaux-Flaschen "Tradition".

Das Präsentationselement nimmt max. 34 Bordeaux-Flaschen "Tradition" auf.

wichtig

Das Gleitregal oder das 1/2 Regal niemals herausziehen, wenn es als Präsentationselement genutzt wird. Alle Flaschen könnten herunterfallen.

Allgemein niemals an einem Regal ziehen, wenn die Flaschen in mehreren Reihen auf ihm liegen oder wenn Flaschen stehend präsentiert werden.

Empfehlung

Sollte Ihre Flaschenmenge nicht ausreichen, um den gesamten Weinklimaschrank zu füllen, ist es besser, die Flaschen über alle vorhandenen Regalböden zu verteilen und Beladungen der Art "alles oben" oder "alles unten" zu vermeiden.

Tipp

Die Regalböden besitzen Etikettenschilder (für die mitgelieferten Etikettenbögen zum Ausschneiden), damit Sie auf einen Blick sehen, wo Ihre Weine und Jahrgänge liegen..

wichtig

Die Versteifung des Schranks (nur bei großen Modellen, siehe Seite 3, Nr. 14) darf weder entfernt noch bei gefülltem Schrank manipuliert werden.

Inbetriebnahme

- Das Gerät nach einer Ruhezeit von 48 Stunden an den Netzstrom anschließen. Zuvor prüfen, dass die Steckdose Strom führt (das Vorhandensein von Sicherungen der korrekten Stromstärke und des Schutzschalters prüfen. Zur Prüfung der Stromversorgung bei Bedarf ein anderes Elektrogerät anschließen).

- Nach erfolgtem Stromanschluss sicherstellen, dass der Ein-Ausschalter rechts außen am Kontroll- und Bedienteil des Schranks auf der Position "Ein" (I) steht.

- Beim Anschluss des Weinklimaschranks, wenn der Schalter korrekt auf "Ein" steht (siehe Schema weiter oben) und wenn die eingestellte Temperatur unter der Raumtemperatur liegt, leuchtet die grüne Betriebskontroll-Leuchte des Kühlkreislaufs (außer bei einem 1-Temperaturschrank, der in einem Raum mit einer Temperatur um 12°C aufgestellt ist). Das Thermometer schaltet ein und zeigt den Temperaturwert an.

wichtig

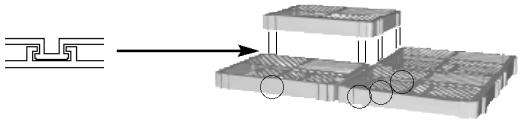
Bei Betriebsstörungen, siehe Seite 17 bis 18.

Die Hygrometerie der 1-Temperatur-Schränke

(Referenzen MAIXP, MAIXM, ERIXG nur für Asia und Australia)

<u>Einbau der Lavastein-Kassetten</u> (Puzzolane):

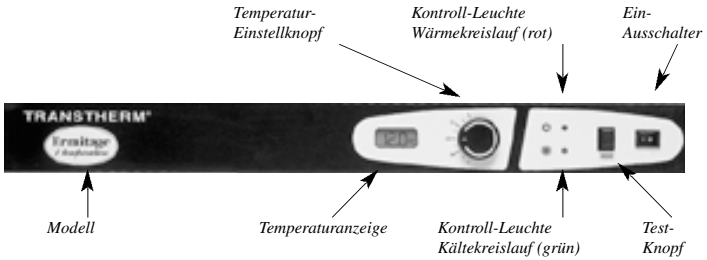
- Den kleinen Einlegeboden im unteren Schrankteil herausnehmen.
- Die 4 Beutel öffnen und die Kassetten in die Schale im unteren Schrankteil legen.
- Die 4 Kassetten untereinander verbinden.



- Die 4 Kassetten mit 2 bis 3 Glas Wasser befeuchten.
- Den kleinen Einlegeboden wieder einsetzen.

Temperaturregelung in 1-Temperaturschränken

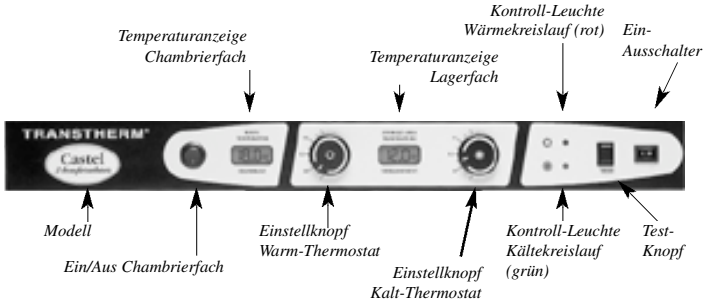
Die Temperatur des Weinklimaschranks wird über das Bedienteil überwacht und eingestellt.



Wenn es die Anordnung der Flaschen oder der Aufstellplatz des Schranks rechtfertigen, kann die Temperatur nach oben oder unten angepasst werden. Um die Temperatur im 1-Temperaturschrank zu verändern, wird der Temperatur-Einstellknopf auf die Markierung gedreht, die der gewünschten Temperatur im Schrankinnern entspricht.
Empfohlener Einstellbereich: 10° bis 14°C.

Temperaturregelung in 3-Temperaturschränken

Die Temperatur des Weinklimaschranks wird über das Bedienteil überwacht und eingestellt.



- Die Temperaturregelung erfolgt mit den Einstellknöpfen des Warm- und Kaltthermostats.
- Die folgende Tabelle mit Standard-Einstellungen soll Ihnen bei der Wahl der richtigen Weinlagertemperatur helfen.

Modell	✿	❄
COTTAGE	10	12
CASTEL	9	11

Temperaturanpassung in 3-Temperaturschränken

Wenn es die Anordnung der Flaschen oder der Aufstellplatz des Schranks rechtfertigen, kann die Temperatureinstellung nach oben oder unten angepasst werden.

Temperaturanpassung nach oben
Ausgehend von den Standard-Einstellwerten setzen Sie die Indexwerte der 2 Thermostate nach oben. **Sie bewahren zwischen beiden Thermostaten die gleiche Differenz.**

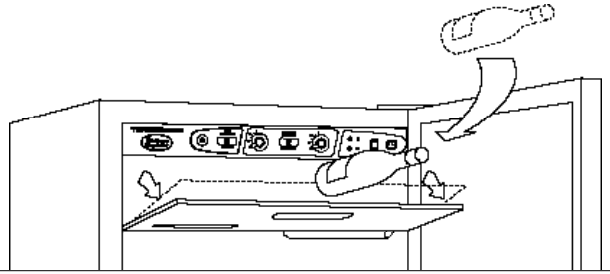
Temperaturanpassung nach unten
Ausgehend von den Standard-Einstellwerten setzen Sie die Indexwerte der 2 Thermostate nach unten. **Sie bewahren zwischen beiden Thermostaten die gleiche Differenz.**

Einsatz der 3-Temperaturschränke

Neben der Lagerfunktion zur Weinreifung im mittleren Schrankteil, besitzen die 3-Temperaturschränke zusätzlich ein Chambrier- und ein Kühlfach für ein paar Flaschen Wein.

Chambrieren
Das Chambrierfach befindet sich im oberen Teil des Weinklimaschranks.

Um eine oder mehrere Flaschen zu chambrieren, wie folgt vorgehen:
1 – Die zu chambrierende(n) Flasche(n) in das obere Fach legen.



2 – Das Chambrierfach schließen.

3 – Den Ein-Ausschalter für das Chambrierfach auf "Ein" stellen (die rote Kontroll-Leuchte schaltet sich ein).

4- Die Temperatur im Chambrierfach stabilisiert sich um 18°C und bietet Ihren Weinen damit optimale Chambrierbedingungen.

wichtig

Die Flaschen nach dem Chambrieren aus dem Fach nehmen und den Ein-Ausschalter wieder auf "Aus" stellen.

Kühlen

Das Kühlfach befindet sich im unteren Teil des Weinklimaschranks.

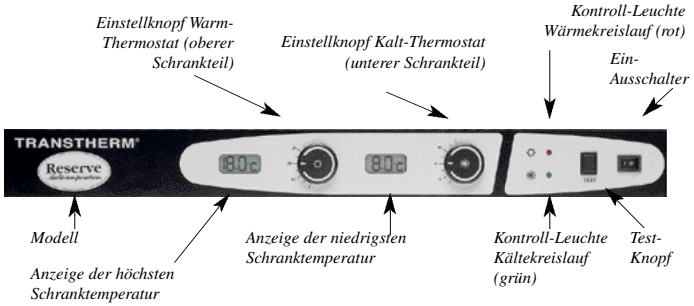
Zum Kühlen einer oder mehrerer Flaschen, werden diese einfach in das untere Fach gelegt, das konstant auf Temperatur gehalten wird. Die Flaschen herausnehmen, sobald sie die gewünschte Kühle haben.

wichtig

Im Kühlfach des 3-Temperaturschrank herrscht eine Temperatur, die immer um etwa 5°C tiefer ist als im mittleren Lagerfach. Die Flaschen deshalb nicht zu lange im Kühlfach liegen lassen.

Temperatuuregelung in Mehr-temperaturschränken

Die Temperatur des Weinklimaschranks wird über das Bedienteil überwacht und eingestellt:



- Die Temperaturregelung erfolgt mit den Einstellknöpfen des Warm- und Kaltthermostats.

Standard-Einstellungen für Mehr-Temperaturschränke
In einem Mehr-Temperaturschrank kann der Temperaturbereich von 8° bis ca. 18° C eingestellt werden:

- den Einstellknopf Warm-Thermostat (linker Knopf) drehen, bis die Markierung auf der Zahl 18 steht.
- den Einstellknopf Kalt-Thermostat (rechter Knopf) drehen, bis die Markierung auf der Zahl 8 steht.

Temperaturanpassung in Mehr-Temperaturschränken
Wenn es die Anordnung der Flaschen oder der Aufstellplatz des Schranks rechtfertigen, kann die Temperatureinstellung nach oben oder unten angepasst werden.

- Die Markierung am Einstellknopf Kalt-Thermostat (rechter Knopf) auf die niedrigste Temperatur stellen, die im Klimaschrank herrschen soll (diese Temperatur wird im unteren Schrankbereich erzielt).
- Die Markierung am Einstellknopf Warm-Thermostat (linker Knopf) auf die höchste Temperatur stellen, die im Klimaschrank herrschen soll (diese Temperatur wird im oberen Schrankbereich erzielt).
- Eine getrennte Einstellung der verschiedenen Temperaturen ist möglich. In diesem Fall variiert der Temperaturbereich.

Temperaturregelung für alle Modelle

Temperaturentsprechungstabelle °C/°F

°C	°F
6	42
8	46
10	50
12	54
14	57
16	60
18	64
20	68

wichtig

Trotz Einhaltung der Hinweise in dieser Anleitung kann es vorkommen, dass Sie nicht ganz genau die gewünschte Temperatur erzielen. Da jeder Fall ein Einzelfall ist, sind leichte Korrekturen des Temperatursollwertes erforderlich.

wichtig

Bei den Einstellwerten handelt es sich nicht um Temperaturen in Grad Celsius, sondern um Indexwerte. Ein Indexwert entspricht ungefähr 1 Grad Celsius.

wichtig

Die geänderten Temperaturverhältnisse machen sich erst nach 48 Stunden bemerkbar.

D

Serviertemperaturen von Weinen (zur Information)

Französischer Wein

Alsace	10°C
Beaujolais	13°C
Bordeaux Blanc Liquoreux	6°C
Bordeaux Blanc Sec	8°C
Bordeaux Rouge	17°C
Bourgogne Blanc	11°C
Bourgogne Rouge	18°C
Champagne	6°C
Jura	10°C
Languedoc-Roussillon	13°C
Provence Rosé	12°C
Savoie	9°C
Vins de Loire Blanc Sec	10°C
Vins de Loire Liquoreux	7°C
Vins de Loire Rouge	14°C
Vins du Rhône	15°C
Vins du Sud Ouest Liquoreux	7°C
Vins du Sud Ouest Rouge	15°C

Australische Weine

Cabernet franc	16°C
Cabernet sauvignon	17°C
Chardonnay	10°C
Merlot	17°C
Muscat kleine Trauben	6°C
Pinot noir	15°C
Sauvignon blanc	8°C
Semillon	8°C
Shiraz	18°C
Verdhelo	7°C

Weitere Weine

Kalifornien	16°C
Chili	15°C
Spanien	17°C
Italien	16°C

Allgemeine Pflege des Weinklimaschranks

Der TRANSTHERM-Weinklimaschrank ist ein Gerät von einfacher und bewährter Funktionsweise. Bei Beachtung der folgenden Pflegehinweise können Sie Ihr Gerät über viele Jahre sorgenfrei benutzen.

1 - Den Verdunster (schwarzes Metallgitter auf der Rückseite des Weinklimaschranks) regelmäßig abstauben (zweimal jährlich).

2 - Den Schrankinnenraum einmal im Jahr vollkommen reinigen (mit mildem Reinigungsmittel und Wasser, anschließend gut ausspülen). Zuvor den Netzstecker ziehen und das Gerät ausladen.

Empfehlung

Luftfeuchtigkeit

Ihr Weinschrank ist mit einem exklusiven TRANSTHERM-System ausgerüstet, das im Innern des Schranks die erforderlichen Feuchtigkeitsbedingungen schafft, damit die Flaschenkorken nicht austrocknen.

Dieses System verwendet das aufgefangene Kondenswasser und gibt es wieder ab. Sollte die Feuchtigkeit im Schrank unter den kritischen Wert fallen (50%), muss die Auffangschale im unteren Schrankteil mit einem oder zwei Glas Wasser gefüllt werden.

1-Temperaturschränke
(Referenzen MAIXP, MAIXM, ERIXG nur für Asia und Australia)
- Bei einer sehr niedrigen Außen-Luftfeuchtigkeit und bei häufigem Öffnen der Türen muss der Lavastein neu befeuchtet werden.
- Bei einer sehr hohen Außen-Luftfeuchtigkeit muss der kleine Kondenswasser-Rückhaltestopfen (im Schrankfond unten links) entfernt werden. Den Stopfen aufbewahren und wieder aufsetzen, sobald die Außenluft trockener geworden ist.

wichtig

Wenn Sie Ihr Gerät regelmäßig kontrollieren und auf alles achten, was Ihnen nicht normal erscheint, und wenn Sie die mögliche Störung melden, werden Sie an Ihrem Weinklimaschrank lange Jahre Freude haben.

Wissenswertes über Wein

Der TRANSTHERM-Klimaschrank wurde entwickelt, um Ihren Weinen die besten Lager- bzw. Servierbedingungen zu bieten.

Wein ist ein komplexes Produkt, das langsam und über lange Zeit heranreift und für seine Entfaltung spezifische Bedingungen benötigt.

Alle Weine lagern bei der gleichen Temperatur, allein die Servier- und Trinktemperaturen sind von Wein zu Wein verschieden (siehe Tabelle Seite 14).

Wie bei den Naturkellern der Winzer ist nicht allein der absolute Wert der Lagertemperatur maßgebend, sondern vielmehr die Stabilität dieser Temperatur. Anders ausgedrückt, wenn die Temperatur in Ihrem Weinklimaschrank zwischen 10 bis 14°C liegt und keinen großen Temperaturschwankungen ausgesetzt ist, lagert Ihr Wein unter optimalen Bedingungen.

Außerdem sollte man die angezeigten Hygrometriewerte mit Vorsicht behandeln. Ein im Keller aufgestellter Schrank zeigt immer einen pessimistischeren Hygrometriewert an.

AUCH WENN SIE EINEN TEMPERATUR- ODER FEUCHTIGKEITSFEHLER IM SCHRANKINNERN FESTSTELLEN, MÜSSEN SIE WISSEN, DASS ERST LANGE AUFBEWAHRUNGEN UNTER UNGÜNSTIGEN BEDINGUNGEN IHREM WEIN WIRKLICH SCHADEN KÖNNEN.

Betriebsstörungen

Bei der Inbetriebnahme

Der Kompressor läuft nicht, obwohl die gewünschte Temperatur tiefer als die Raumtemperatur liegt:

1- Prüfen, dass die Steckdose Strom führt (ein anderes Elektrogerät anschließen) und dass der Ein-Ausschalter auf (I) steht.
2- Auf den TEST-Knopf drücken und prüfen, dass die 2 Kontroll-Leuchten (rot und grün) leuchten.
3- Den Einstellknopf Kalt-Thermostat (oder den Temperatureinstellknopf bei 1-Temperaturschränken) bis zum Anschlag im Gegenuhrzeigersinn drehen und prüfen, dass die grüne Kontroll-Leuchte aufleuchtet.
4- Wenn der Kompressor nach den Schritten 2 oder 3 immer noch nicht anspringt, sollten Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung setzen.

Der Kompressor schaltet nicht ab:

1- Legen Sie die Hand auf den Verdunster (Metallgitter auf der Geräterückseite). Wenn der Verdunster kalt ist, setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung.
2- Wenn der Verdunster warm ist, stellen Sie die größte Kälte ein und prüfen, ob die Kontroll-Leuchte des Kältekreislaufs ausgeht. Wenn der Kompressor nicht abschaltet, ziehen Sie den Netzstecker und fordern den Kundendienst an.

Während des Betriebs

Auf der/den Flüssigkristallanzeige(n) stehen tiefere Temperaturen als die gewünschten:

1- Überprüfen Sie die Temperatureinstellwerte (Seite 9 bis 13 in dieser Anweisung).
2- Prüfen Sie, dass die rote Kontroll-Leuchte des Wärmekreislaufs leuchtet.
3- Auf den TEST-Knopf drücken und prüfen, dass die 2 Kontroll-Leuchten (rot und grün) rechts auf dem Bedienfeld leuchten. Wenn einer der beiden Schritte 2 oder 3 nicht korrekt abläuft, sollten Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung setzen.

Auf der/den Flüssigkristallanzeige(n) stehen höhere Temperaturen als die gewünschten:

1- Überprüfen Sie die Temperatureinstellwerte (Seite 9 bis 13 in dieser Anweisung).
2- Prüfen Sie, dass die grüne Kontroll-Leuchte des Kältekreislaufs leuchtet.
3- Auf den TEST-Knopf drücken und prüfen, dass die 2 Kontroll-Leuchten (rot und grün) rechts auf dem Bedienfeld leuchten. Wenn einer der beiden Schritte 2 oder 3 nicht korrekt abläuft, sollten Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung setzen.

⚠ **GLASTÜREN BEEINFLUSSEN DIE LEISTUNGSMERKMALE DES WEINSCHRANKS.**

Empfehlung

Wenn die Störung in den beiden genannten Fällen und nach eventueller Berichtigung der Einstellwerte und nach Prüfung der Kontroll-Leuchten weiter besteht, wenden Sie sich an Ihren Kundendienst

wichtig

Allgemein, wenn Ihnen der Gerätebetrieb nicht normal erscheint, ziehen Sie den Netzstecker und benachrichtigen Ihren Händler

wichtig

Alle Eingriffe auf dem Kälteaggregat dürfen nur von einem Kältetechniker durchgeführt werden. Vor der erneuten Inbetriebnahme muss dieser den Kreislauf auf Dichtigkeit prüfen.
Eingriffe auf der Elektrik sind nur von einem Elektriker durchzuführen.

⚠

ALLE ARBEITEN, DIE VON EINEM TECHNIKER VORGENOMMEN WERDEN, DER NICHT VON TRANSTHERM ZUGELASSEN IST, FÜHREN ZUM VERLUST DER GARANTIE.

Gerätekenndaten

Modell	Referenz	Temperatur	Höhe	Breite	Tiefe	Gewicht*	Einstell-genauigkeit	Anzeige-genauigkeit
MAS 1T	MA1TP	1	820 bis 840 mm	680 mm	680mm	50 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C
MANOIR	MA1TM	1	1460 bis 1480 mm	680 mm	680mm	63,5 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C
ERMITAGE	ER1TG	1	1810 bis 1830 mm	680 mm	680mm	78 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C
COTTAGE	CO3TM	3	1460 bis 1480 mm	680 mm	680mm	63,5 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C
CASTEL	CA3TG	3	1810 bis 1830 mm	680 mm	680mm	78 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C
MAS MT	MAMTP	Mehr	820 bis 840 mm	680 mm	680mm	50 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C
CELLIER	CEMTM	Mehr	1460 bis 1480 mm	680 mm	680mm	63,5 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C
RÉSERVE	REMTG	Mehr	1810 bis 1830 mm	680 mm	680mm	78 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C

Modell	Elektrische Leistung**	Verbrauch pro 24 h**	Spannung in Volt**	Frequenz in Hz**	Einsatzgrenzen	
					Min. T°	Max. T°
MAS 1T	122W	0,8 Kwh/24h	230	50	0°C	35°C
MANOIR	122W	0,8 Kwh/24h	230	50	0°C	35°C
ERMITAGE	122W	0,8 Kwh/24h	230	50	0°C	35°C
COTTAGE	167W	0,9 Kwh/24h	230	50	0°C	25°C
CASTEL	167W	0,9 Kwh/24h	230	50	0°C	25°C
MAS MT	167W	0,9 Kwh/24h	230	50	12°C	35°C
CELLIER	167W	0,9 Kwh/24h	230	50	12°C	35°C
RÉSERVE	167W	0,9 Kwh/24h	230	50	12°C	35°C

* Gewicht ohne Regale
** Anhaltswerte
*** Diese Werte können länderspezifisch variieren. Die jeweiligen Kennzeichen Ihres Gerätes finden Sie auf dem im Innern Ihres Schranks angebrachten Geräteschild.

Advertencia

Las info rmaciones contenidas en este documento están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

TRANSTHERM no ofrece ninguna garantía sobre este aparato cuando se utilice para un uso particular distinto de aquél para el que ha sido previsto.
TRANSTHERM no podrá ser considerado responsable de los errores contenidos en el presente manual, ni de cualquier daño asociado o consecuente al suministro, las cualidades técnicas o la utilización de este aparato.

Este documento contiene informaciones originales, protegidas por copyright. Todos los derechos están reservados. La fotocopia, la reproducción o la traducción total o parcial de este documento están formalmente prohibidas, sin el consentimiento previo y por escrito de TRANSTHERM.

Índice de materias

1 - Descriptivo del armario para vinos.....P 3

2 - Los diferentes modelos de armarios TRANSTHERM.....P 4

3 - Instalación del armario para vinos.....P 5

4 - Consejos de distribución y de carga.....P 6-7

5 - Puesta en marcha .....P 8

6 - Ajustes de temperaturas .....P 9-14
- Modelos de 1 temperatura .....P 9
- Modelos de 3 temperaturas .....P 9-10-11
- Modelos multi-temperaturas .....P 12
- Todos los modelos.....P 13
- Temperaturas de servicio de los vinos .....P 14

7 - Mantenimiento habitual del armario para vinos.....P 15

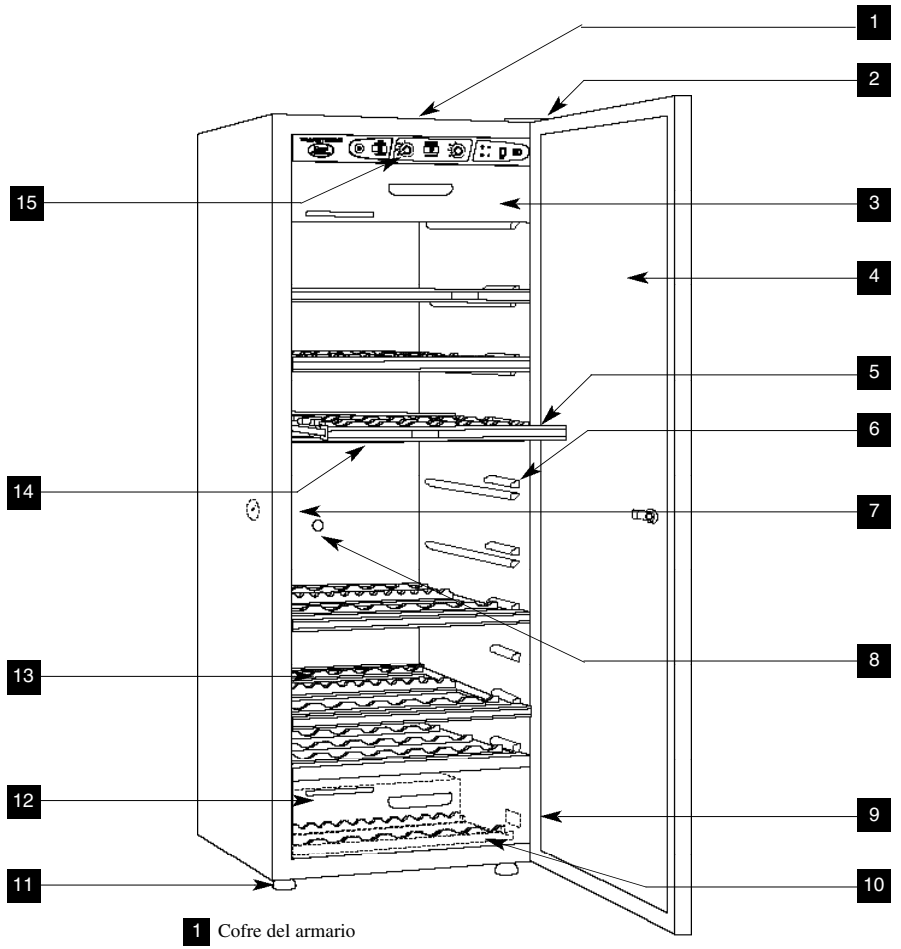
8 - Nociones importantes sobre el vino .....P 16

9 - Anomalías de funcionamiento.....P 17-18

10 - Especificaciones.....P 19

TRANSTHERM
24 rue Francis de Pressensé - 69628 Villeurbanne cedex - France

Descriptivo del armario para vinos



1 Cofre del armario
2 Bisagra
3 Cofret-degustación para vinos tintos (modelos de 3 temperaturas)
4 Puerta
5 Bandeja deslizante (12 relieves)
6 Guía de bandeja
7 Higrómetro (sólo en los modelos de 1 temperatura)
8 Orificio de la bomba termodinámica
9 Etiqueta informativa
10 Media bandeja (sólo en modelos de 1 temperatura y multi-temperaturas)
11 Pata regulable (4)
12 Cofret-degustación vinos blancos, cavas o Champagnes (modelo de 3 temperaturas)
13 Bandeja de almacenamiento
14 Templador (sólo en grandes modelos)
15 Panel de ajuste y de control

Los diferentes modelos de armarios TRANSTHERM

Para adaptarse mejor a los distintos usos y necesidades, hay disponibles tres tipos de armarios para vinos TRANSTHERM. Estos armarios cuentan con características y especificaciones diferentes.

Los armarios de Envejecimiento de 1 temperatura:

MAS - MANOIR - ERMITAGE

Destinados al almacenamiento y al envejecimiento de todo tipo de vinos, estos armarios reproducen las condiciones exactas de una bodega natural (una única temperatura constante), y ello cualquiera que sea la temperatura exterior (comprendida entre 0 º y 35 °C).

Los armarios de Degustación de 3 temperaturas:

COTTAGE - CASTEL

Estos armarios cuentan, además de con una zona central de envejecimiento (1 temperatura), con 2 compartimientos específicos destinados al mantenimiento a temperatura de servicio (compartimiento supérieur) y al enfriamiento (compartimiento inferior) de algunas botellas

Los armarios de Servicio multi-temperaturas:

MAS - CELLIER - RÉSERVE

También llamados "Bodegas de Día", estos armarios están destinados no al envejecimiento, sino a la puesta a temperatura de servicio de los vinos. Han sido diseñados de tal forma que se puedan obtener 10 zonas de temperaturas escalonadas dentro del mismo armario (para los grandes modelos).

Importante

¿Cómo identificar el modelo de su armario?

Mire la etiqueta informativa que se encuentra en la parte baja, en la pared interior derecha de su aparato (ver página 3 nº 9).

Instalación del armario para vinos

Al desembalar su armario, asegúrese de que el mismo no presente rastro alguno de golpes o de deformación, ni ningún otro defecto de aspecto.

Quite con precaución todas las protecciones y adhesivos del embalaje de su armario para vinos.

Abra la puerta y compruebe que están los distintos elementos.

Saque el cable de alimentación eléctrica.

Lleve el armario hasta su emplazamiento definitivo.

Recomendación

El emplazamiento que usted elija para su armario deberá:
- estar despejado y bien ventilado (nada de alacenas cerradas, por ejemplo),
- permitir que exista un espacio mínimo de 10 cm entre el muro y la parte trasera del armario,
- estar alejado de una fuente de calor,
- no ser demasiado húmedo (lavaderos, cuartos de baño...),
- tener un suelo estable y plano,
- disponer de una alimentación eléctrica estándar accessible (toma estándar según las normas del país, unida a tierra con un disyuntor diferencial),
- Descartar el uso de alargos o ladrones.

Importante

Para facilitar la nivelación, su armario viene equipado con 4 patas regulables. Sin embargo, le recomendamos que apriete a fondo las dos patas situadas en la parte trasera del aparato y que efectúe el ajuste únicamente ayudándose de las dos patas situadas en la parte delantera del aparato.
Asegúrese de la correcta nivelación final de su armario (se recomienda la utilización de un nivel de burbuja).

Importante

ESPERE 48 HORAS ANTES DE CONECTAR EL APARATO

Para cualquier desplazamiento de su armario, no inclinarlo más de 45 º, y siempre sobre la cara lateral del lado de salida del cable eléctrico.

Consejos de distribución y de carga

Su armario para vinos puede estar equipado con varios tipos de bandejas:

Bandeja de almacenamiento

Destinada al almacenamiento de botellas por apilamiento, esta bandeja tiene 11 relieves.

Para colocar botellas en una bandeja de almacenamiento, proceda del siguiente modo:

- Compruebe que la bandeja no toque la pared trasera.
- Empiece por disponer botellas en cada relieve de la hilera del fondo, con la base de la botella haciendo tope con el fondo y cuidando que el cuello de cada botella quede bien posicionado en una muesca/almena.
- Continue con la fila de delante, poniendo las botellas en sentido inverso.
- Prosiga la colocación apilando las botellas y teniendo cuidado de que ninguna toque la pared del fondo

Una bandeja de almacenamiento puede soportar un máximo de 7 filas de 11 botellas, es decir, 77 botellas bordelesas "Tradición" (100 Kg.).

Importante

No tire nunca de una bandeja de almacenamiento, correría el riesgo de hacer caer las botellas.

Bandeja deslizante

Destinada al almacenamiento de una sola fila de botellas, esta bandeja tiene 12 relieves (se puede colocar un máximo de 12 botellas bordelesas "Tradición").

Para colocar botellas en una bandeja deslizante, proceda de la siguiente forma:

- Tire de las bandejas hasta el tope hacia usted.
- Empiece por disponer botellas en cada relieve de la hilera del fondo, con la base de la botella haciendo tope con el fondo.
- Continue con la fila de delante, poniendo las botellas en sentido inverso.
- No instale nunca más de una fila de botellas en una bandeja deslizante.
- En caso de una distribución mixta (almacenamiento/deslizante), pongalas bandejas deslizantes en la parte central del armario.

Importante

Nunca tire a la vez de más de una bandeja deslizante cargada.

Kit de presentación

Destinado al mismo tiempo al almacenamiento y a la presentación de botellas, este kit se compone de:

- 1 bandeja deslizante (12 relieves),
- 1 media bandeja (6 relieves).

Para colocar botellas en un kit de presentación, proceda del siguiente modo:

- Compruebe que las bandejas no toquen la pared trasera.

En la media bandeja:

- Empiece por disponer botellas en cada relieve, con la base de la botella haciendo tope con el fondo (6 botellas bordelesas "Tradición").
- Prosiga la colocación apilando las botellas (5 + 6 + 5 = 16 botellas bordelesas "Tradición") y teniendo cuidado de que ninguna botella toque la pared del fondo.

Capacidad máxima en la media bandeja: 22 botellas bordelesas "Tradición".

En la bandeja deslizante:

- Empiece por disponer botellas en cada relieve de la hilera del fondo, con la base de la botella haciendo tope con el fondo (6 botellas bordelesas "Tradición").
- Para presentar sus botellas, dispóngalas en posición vertical en la parte anterior de la bandeja.

Capacidad máxima en la bandeja deslizante: 12 botellas bordelesas "Tradición".

El kit de presentación tiene una capacidad máxima de 34 botellas bordelesas "Tradición".

Importante

Nunca tire de la bandeja deslizante o de la media bandeja cuando estén siendo utilizadas para el kit de presentación. Todas las botellas correrían el riesgo de caer.

En términos generales, no tirar nunca de una bandeja cuando tiene apliadas encima varias filas de botellas o cuando algunas botellas están en posición presentación (vertical).

Recomendación

Hay que hacer notar que, si el número de botellas de que dispone no es suficiente para llenar su armario para vinos, es preferible que reparta la carga entre todas las bandejas disponibles, y evitar cargas del tipo "todo arriba" o "todo abajo".

Estucia

Las bandejas están provistas de un porta etiquetas, previsto para recibir etiquetas (planchas para cortar, que se entregan con el armario) que le van a permitir visualizar de un solo vistazo la posición de sus caldos favoritos.

Importante

No quitar nunca el templador que equipa el armario (sólo en los grandes modelos ver página 3 - N° 14) y no manipular jamás esta pieza cuando el armario esté cargado

Puesta en servicio

- **Después de haber esperado 48 horas, enchufe el armario a la red eléctrica,** después de haber comprobado que el enchufe de la pared estaba correctamente alimentado (compruebe la presencia de fusibles y sus amperajes y que el disyuntor funciona; si es preciso, conecte otro aparato eléctrico a la toma para comprobar la alimentación eléctrica).

- Una vez que el aparato está enchufado a la red, asegúrese de que el interruptor marcha-paro, situado en el extremo derecho del panel de control del armario, se encuentra en la posición "marcha" (I).

- Cuando se conecte el armario para vinos, si el interruptor está correctamente en la posición "marcha" (ver esquema anterior) y la temperatura deseada es inferior a la temperatura ambiente, el indicador verde de funcionamiento del circuito de frío se ilumina (salvo si el armario es un modelo de 1 temperatura y está ubicado en un local en el cual la temperatura es cercana a 12 °C). El termómetro se inicializa y muestra el valor de la temperatura.

Importante

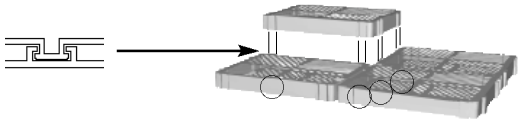
En caso de anomalía, remítase a las páginas 17 y 18.

La higrometría para los armarios de 1 temperatura

(Referencias MA1XP, MA1XM, ER1XG para Asia y Australia únicamente)

<u>Instalación de las casetes de Puzolana</u> (piedras de lava):

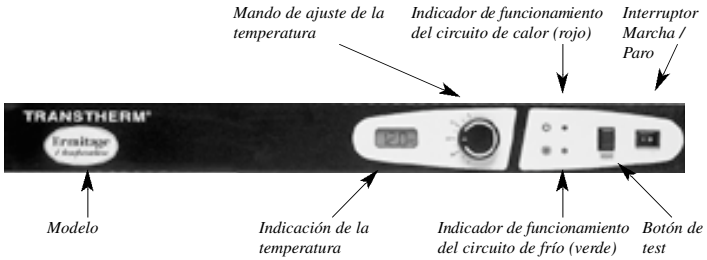
- Levante la pequeña bandeja que se encuentra en la parte inferior del armario.
- Abra las 4 bolsitas e instale las casetes en el depósito situado en la parte inferior del aparato.
- Una las 4 casetes entre ellas por medio de las muescas.



- Humedezca las 4 casetes vertiendo sobre ellas 2 ó 3 vasos de agua.
- Vuelva a poner la pequeña bandeja en la parte inferior del armario.

Ajustes de temperaturas de los modelos de 1 temperatura

El control y los ajustes de la temperatura se realizan desde el panel de control del armario para vinos, que tiene el siguiente aspecto:

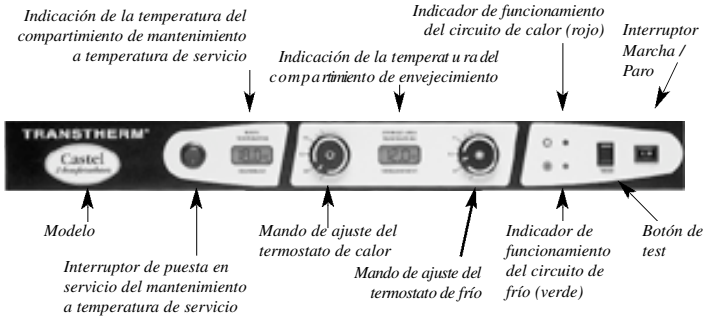

Mando de ajuste de la temperatura
Indicador de funcionamiento del circuito de calor (rojo)
Interruptor Marcha / Paro
TRANSTHERM
Modelo
Indicación de la temperatura
Indicador de funcionamiento del circuito de frío (verde)
Botón de test

Si la configuración de la carga o el emplazamiento del armario lo justifica, es posible proceder a un ajuste de la temperatura al alza o a la baja. Para ajustar la temperatura del armario de 1 temperatura: gire el mando de ajuste de la temperatura hasta llevar la marca sobre la temperatura que desee en el interior del armario.
Rango de ajuste aconsejado: de 10 ° a 14 °C.

SP

Ajustes de temperaturas de los modelos de 3 temperaturas

El control y los ajustes de la temperatura se realizan desde el panel de control del armario para vinos, que tiene el siguiente aspecto:


Indicación de la temperatura del compartimiento de mantenimiento a temperatura de servicio
Indicación de la temperatura del compartimiento de envejecimiento
Indicador de funcionamiento del circuito de calor (rojo)
Interruptor Marcha / Paro
TRANSTHERM
Castel
Modelo
Interruptor de puesta en servicio del mantenimiento a temperatura de servicio
Mando de ajuste del termostato de calor
Mando de ajuste del termostato de frío
Indicador de funcionamiento del circuito de frío (verde)
Botón de test

- Los ajustes de la temperatura se efectúan accionando los mandos de ajuste de los termostatos de frío y de calor.
- La siguiente tabla de ajustes proporciona los ajustes estándar que le van a permitir obtener una temperatura correcta para la conservación de sus vinos.

Modelo	✿	❄
COTTAGE	10	12
CASTEL	9	11

Ajuste de la temperatura des modelos à 3 temperaturas

Si la configuración de la carga o el emplazamiento del armario lo justifica, es posible proceder a un ajuste de la temperatura al alza o a la baja.

Ajuste de temperatura al alza
Partiendo de los valores estándar de ajuste, desplace los valores índice de los 2 termostatos hacia arriba, **conservando la misma diferencia entre ambos**.

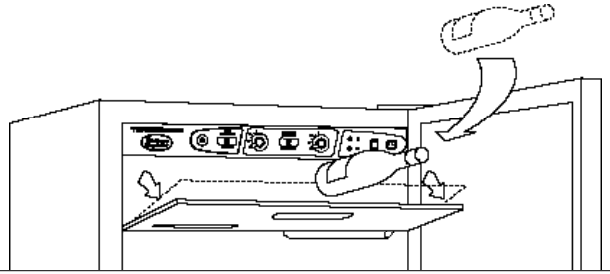
Ajuste de temperatura a la baja
Partiendo de los valores estándar de ajuste, desplace los valores índice de los 2 termostatos hacia abajo, **conservando la misma diferencia entre ambos**.

Utilización de los modelos de 3 temperaturas

Además de la función de envejecimiento de los vinos en la parte central, los modelos de 3 temperaturas permiten el mantenimiento a temperatura de servicio y la refrigeración de algunas botellas.

Mantenimiento a temperatura de servicio
El compartimiento de mantenimiento a temperatura de servicio del armario para vinos está situado en la parte superior.

Para mantener a temperatura de servicio una o varias botellas, proceda de la siguiente forma:
1 - Ponga en el compartimiento superior la o las botellas que desee mantener.



2 - Vuelva a cerrar el compartimiento de mantenimiento a temperatura de servicio.

3 - Situe el interruptor en la posición "marcha" (se encenderá el indicador rojo situado sobre el interruptor).

4 - La temperatura del compartimiento se va a estabilizar alrededor de los 18 ºC, lo que permitirá a sus botellas que se mantengan a temperatura de servicio en las mejores condiciones.

Importante

Al final del mantenimiento a temperatura de servicio, no olvide retirar las botellas y poner el interruptor en la posición "paro".

Enfriamiento

El compartimiento de enfriamiento del armario para vinos está situado en su parte inferior.

Para enfriar una o varias botellas, basta con ponerlas en el compartimiento inferior del armario, el cual está constantemente a temperatura, y retirarlas cuando estén lo suficientemente frías.

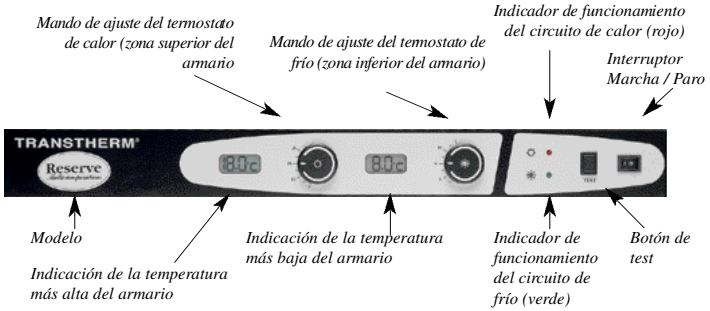
Importante

El compartimiento de enfriamiento del armario de 3 temperaturas está siempre a una temperatura de unos 5 ºC por debajo de la temperatura media del compartimiento de envejecimiento. Por lo tanto, es conveniente no dejar allí botellas.

SP

Ajustes de temperaturas de los modelos multi-temperaturas

El control y los ajustes de la temperatura se realizan desde el panel de control del armario para vinos, que tiene el siguiente aspecto:


Mando de ajuste del termostato de calor (zona superior del armario
Mando de ajuste del temostato de frío (zona inferior del armario)
Indicador de funcionamiento del circuito de calor (rojo)
Interruptor Marcha / Paro
TRANSTHERM
Reserve
Modelo
Indicación de la temperatura más alta del armario
Indicación de la temperatura más baja del armario
Indicador de funcionamiento del circuito de frío (verde)
Botón de test

- Los ajustes de las temperaturas se efectuan actuando sobre los mandos de ajuste de los termostatos de calor y de frío.

Ajustes estándar en los modelos multi-temperaturas

Para obtener en el armario multi-temperaturas un rango que vaya aproximadamente de 8º a 18ºC:

- Gire el mando del termostato de calor (mando izquierdo) hasta llevar la marca frente a la cifra 18.
- Gire el mando del termostato de frío (mando derecho) hasta llevar la marca frente a la cifra 8.

Ajustes de las temperaturas en los modelos multi-temperaturas

Si la configuración de la carga o el emplazamiento del armario lo justifica, es posible proceder a un ajuste de la temperatura al alza o a la baja.

- Gire el mando del termostato de frío (mando derecho) hasta llevar la marca frente a la temperatura más baja que desee obtener en su armario (esta temperatura es la que se obtendrá en la parte inferior del armario).
- ire el mando del termostato de calor (mando izquierdo) hasta llevar la marca frente a la temperatura más alta que desee obtener en su armario (esta temperatura es la que se obtendrá en la parte superior del armario).
- Es posible ajustar independientemente una u otra temperatura; lo que variará entonces será el rango de temperaturas.

Ajustes de temperaturas de todos los modelos

Tabla de correspondencias °C/°F

°C	°F
6	42
8	46
10	50
12	54
14	57
16	60
18	64
20	68

Importante

Puede ocurrir que, a pesar de respetar las instrucciones de este manual, usted no obtenga exactamente la temperatura deseada. En efecto, cada caso es único y es posible que sean necesarias algunas pequeñas correcciones de las instrucciones.

Importante

Los valores de ajuste no son temperaturas expresadas en grados C, sino valores índice. Un valor de índice se corresponde aproximadamente con 1 grado Celsius.

Importante

Es preciso esperar unas 48 horas antes de constatar los efectos de un ajuste de temperaturas.

SP

Temperaturas de servicio de los vinos

Vinos franceses

Alsacia	10°C
Beaujolais	13°C
Burdeos Blanco Generoso	6°C
Burdeos Blanco Seco	8°C
Burdeos Tinto	17°C
Borgoña Blanco	11°C
Borgoña Tinto	18°C
Champaña	6°C
Jura	10°C
Languedoc - Rosellón	13°C
Provenza Rosado	12°C
Saboya	9°C
Vinos de Loira Blanco Seco	10°C
Vinos de Loira Generoso	7°C
Vinos de Loira Tinto	14°C
Vinos del Ródano	15°C
Vinos del Sur Oeste Generoso	7°C
Vinos del Sur Oeste Tinto	15°C

Vinos australianos

Cabernet franc	16°C
Cabernet sauvignon	17°C
Chardonnay	10°C
Merlot	17°C
Muscat de grano pequeño	6°C
Pinot negro	15°C
Sauvignon blanco	8°C
Semillon	8°C
Shiraz	18°C
Verdhelo	7°C

Otros vinos

California	16°C
Chile	15°C
España	17°C
Italia	16°C

Mantenimiento habitual del armario para vinos

El armario de TRANSTHERM es un aparato de funcionamiento sencillo y probado. Las pocas operaciones siguientes le permitirán obtener de él un funcionamiento óptimo y una gran longevidad.

1 - Limpiar de polvo regularmente (2 veces al año) el condensador (rejilla metálica negra fijada a la parte trasera del armario para vinos).

2 - Una vez al año, efectúe una limpieza completa del interior del armario para vinos, habiento tenido previo cuidado de desenchufarlo y de descargarlo (para limpiarlo, utilice un producto limpiador no agresivo y agua, y tenga cuidado de aclararlo bien).

Recomendación

Higrometría

El armario viene equipado con un sistema exclusivo de TRANSTHERM que permite recrear, en el interior del armario para vinos, la higrometría necesaria para la correcta estanqueidad de los tapones de corcho de las botellas.

Este sistema utiliza el agua recuperada de la condensación y la recicla. Si ocurriera que la higrometría del armario alcanzara valores críticos (menos del 50 %), convendría echar entonces uno o dos vasos de agua en el depósito inferior de dentro del armario.

Los armarios de 1 temperatura:
(Referencias MA1XP, MA1XM, ER1XG para Asia y Australia únicamente)
- Si la higrometría exterior es muy baja y se abre la puerta frecuentemente, es necesario humedecer de nuevo la puzolana.
- Si la higrometría exterior es muy elevada, es necesario quitar el pequeño tapón de retención del agua de condensación (situado en la parte baja, al fondo y a la izquierda del armario). Conserve dicho tapón y vuelva a ponerlo en caso de que baje la higrometría exterior.

Importante

Una vigilancia regular del aparato, así como de todo aquello que le pueda parecer anormal, junto a tomar nota de esta anomalía eventual, serán la garantía de una larga vida para su armario para vinos.

SP

Nociones importantes sobre el vino

El armario TRANSTHERM ha sido estudiado para garantizar a los vinos unas óptimas condiciones de conservación y/o de servicio.

El vino es un producto complejo, de muy larga y muy lenta evolución que necesita unas condiciones específicas para desarrollarse.

Todos los vinos se conservan a la misma temperatura, únicamente las temperaturas de servicio y de degustación son diferentes dependiendo de los vinos (ver tabla P14).

Habida cuenta de esto, al igual que en las bodegas naturales de los productores, no es tanto lo que importa el valor absoluto de la temperatura de conservación, sino su estabilidad.

Dicho de otro modo, cualquiera que sea la temperatura del armario, comprendida entre 10 º y 14 ºC, su vino estará en las condiciones ideales de conservación, con tal de que dicha temperatura no sufra variaciones significativas.

Asimismo, conviene ser extremadamente prudente en lo que concierne a los valores que indica el higrómetro del armario para vinos, el cual, por el hecho de estar ubicado dentro de la bodega, tendrá siempre la tendencia de indicar un valor pesimista de la higrometría.

EN CUALQUIER CASO, SI USTED CONSTATARA UNA ANOMALÍA DE TEMPERATURA O DE HIGROMETRÍA EN EL INTERIOR DE SU ARMARIO, SEPA QUE ÚNICAMENTE UNA LARGA EXPOSICIÓN DE SUS VINOS A TALES CONDICIONES ANORMALES PODRÍA RESULTAR PERJUDICIAL PARA LOS MISMOS.

Anomalías de funcionamiento

Durante la puesta en marcha

El compresor no funciona, mientras que la temperatura solicitada es inferior a la temperatura ambiente:

1- Asegúrese de la alimentación de la toma de corriente conectanto en ella cualquier otro aparato eléctrico. Asegúrese también de que el interruptor marcha / paro esté en la posición (I).
2- Pulse el botón TEST y compruebe que los dos indicadores (rojo y verde) se enciendan.
3- Gire el mando de ajuste del termostato de frío (o el único mando de ajuste de temperatura para los modelos de 1 temperatura) hasta el fondo en el sentido inverso al de avance de las agujas del reloj, y compruebe que se enciende el indicador verde.
4- Si después de las etapas 2 ó 3 usted no puede constatar que el compresor arranca efectivamente, póngase en contacto con su vendedor.

El compresor no se para nunca:

1- Ponga la mano sobre el condensador (rejilla metálica situada a lo largo de la pared trasera exterior del aparato). Si el condensador está frío, póngase en contacto con su vendedor.
2- Si el condensador está caliente, proceda al ajuste del frío al máximo y compruebe que el indicador de funcionamiento del circuito de frío se apaga; si el compresor no se para, desenchufe el aparato y póngase en contacto con su vendedor.

Durante el funcionamiento

El o los indicadores de cristal líquido marcan temperaturas inferiores a las que usted ha solicitado:

1-Compruebe los ajustes de las instrucciones de temperatura (ver páginas 9 a 13 del presente manual).
2-Compruebe que el indicador rojo de funcionamiento del circuito de calor está encendido.
3-Pulse el botón TEST, y compruebe que los dos indicadores rojo y verde, situados a la derecha del panel están encendidos. Si una de las etapas 2 ó 3 no son correctas, póngase en contacto con su vendedor.

El o los indicadores de cristal líquido marcan temperaturas superiores a las que usted ha solicitado:

1-Compruebe los ajustes de las instrucciones de temperatura (ver páginas 9 a 13 del presente manual).
2-Compruebe que el indicador verde de funcionamiento del circuito de frío está encendido.
3-Aulse el botón TEST, y compruebe que los dos indicadores rojo y verde, situados a la derecha del panel están encendidos. Si una de las etapas 2 ó 3 no son correctas, póngase en contacto con su vendedor.

LA UTILIZACIÓN DE PUERTAS ACRISTALADAS AFECTA A LAS PRESTACIONES DEL ARMARIO.

Recomendación

En los dos casos citados, si persiste la anomalía tras la eventual rectificación de las instrucciones y tras la comprobación de que los indicadores de funcionamiento de los circuitos están encendidos, póngase en contacto con su vendedor.

Importante

En cualquier caso, si el funcionamiento de su aparato le parece anormal, desenchúfelo y llame por teléfono a su vendedor.

Importante

Cualquier intervención sobre el grupo de frío debe ser realizada por un frigorista, quien deberá realizar, antes de su puesta en marcha, un control de estanqueidad del circuito.
Asimismo, cualquier intervención en el circuito eléctrico deberá ser realizada por un electricista.

⚠

POR TRANSTHERM LLEVARÁ CONSIGO LA NULIDAD DE LA GARANTÍA.

Especificaciones

Modelo	Referencia	Temperaturas	Alto	Ancho	Fondo	Peso*	Precisión Ajuste	Precisión Indicación
MAS 1T	MA1TP	1	820 a 840 mm	680 mm	680mm	50 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C
MANOIR	MA1TM	1	1460 a 1480 mm	680 mm	680mm	63,5 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C
ERMITAGE	ER1TG	1	1810 a 1830 mm	680 mm	680mm	78 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C
COTTAGE	CO3TM	3	1460 a 1480 mm	680 mm	680mm	63,5 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C
CASTEL	CA3TG	3	1810 a 1830 mm	680 mm	680mm	78 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C
MAS MT	MAMTP	multi	820 a 840 mm	680 mm	680mm	50 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C
CELLIER	CEMTM	multi	1460 a 1480 mm	680 mm	680mm	63,5 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C
RÉSERVE	REMTG	multi	1810 a 1830 mm	680 mm	680mm	78 kg	+/- 1,5°C	+/- 1°C

Modelo	Potencia Eléctrica**	Consumo cada 24 h **	Tensión en Voltios ***	Frecuencia Hz ***	Límites de utilización	
					T°min	T°max
MAS 1T	122W	0,8 Kwh/24h	230	50	0°C	35°C
MANOIR	122W	0,8 Kwh/24h	230	50	0°C	35°C
ERMITAGE	122W	0,8 Kwh/24h	230	50	0°C	35°C
COTTAGE	167W	0,9 Kwh/24h	230	50	0°C	25°C
CASTEL	167W	0,9 Kwh/24h	230	50	0°C	25°C
MAS MT	167W	0,9 Kwh/24h	230	50	12°C	35°C
CELLIER	167W	0,9 Kwh/24h	230	50	12°C	35°C
RÉSERVE	167W	0,9 Kwh/24h	230	50	12°C	35°C

* Peso sin bandeja.
** Valores indicativos.
*** Estos valores pueden cambiar según el país. Para conocer las características específicas de su aparato, consulte la etiqueta informativa del mismo.

SP

TRANSTHERM®
CAVES

Transtherm ©